

VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
ODJEL MENADŽMENTA
SPECIJALISTIČKI DIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ
MENADŽMENT

JASMINA FERENČAK

***FOODPAIRING* - KOMBINIRANJE HRANE**

Završni rad

Šibenik, 2019.

VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
ODJEL MENADŽMENTA
SPECIJALISTIČKI DIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ
MENADŽMENT

JASMINA FERENČAK

***FOODPAIRING* - KOMBINIRANJE HRANE**

Završni rad

Kolegij: Prehrana u turizmu

Mentor: Nikolina Gaćina mag. ing., v.pred.

Student: Jasmina Ferenčak

Matični broj: 1219049759

Šibenik, rujan 2019.

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. HRANA KAO TURISTIČKA ATRAKCIJA	2
2.1. Gastronomski turizam u Hrvatskoj	3
2.1.1. Kontinentalna gastronomija	3
2.1.2. Autohtone namirnice kontinentalne hrvatske gastronomije	4
2.1.2.1. Varaždinsko zelje	4
2.1.2.2. Virovitička paprika	5
2.1.2.3. Slavonski i baranjski kulen	7
2.1.2.4. Šljiva Bistrica	9
2.1.3. Primorska gastronomija	9
2.1.3.1. Gastronomija Istre i Kvarera	10
2.1.3.2. Maslinovo ulje	10
2.1.3.3. Istarski i Krčki pršut	11
2.1.4. Gastronomija Dalmacije	15
2.1.4.1. Dalmatinski i Drniški pršut	16
2.1.4.2. Dalmatinska vina	19
2.1.4.3. Autohotna jela - Skradinski rižot i Poljički soparnik	20
3. TRIPADVISOR.....	21
3.1. Razvoj tvrtke TripAdvisor	22
4. JRE	23
4.1. JRE u Hrvatskoj	24
4.2. Michelin guide.....	25
4.2.1. Značaj Michelin Guide-a	26
4.2.1.1. Biblijski gurmanski lik i L'assiette	27
4.2.2.2. Gault&Millau	28

4.2.3. Michelin Guide u svijetu	29
4.2.4. Michelin Guide u Hrvatskoj	30
4.2.4.1. Restoran 360°	30
4.2.4.2. Hotel Draga di Lovrana	31
4.2.4.3. Restoran Monte.....	31
4.2.4.4. Restoran Noel.....	32
4.2.4.5. Konoba Pelegrini	33
5. MODERNA TEHNOLOGIJA I GASTRONOMIJA	34
5.1. Razvoj kuhinjske tehnologije	35
5.1.1. Moderna kuhinja.....	37
5.1.1.1. Uporaba modernih uređaja	36
5.2. Gastronomija	38
5.2.1. Organoleptička svojstva	38
5.2.2. Klasično sparivanje hrane s vinima	39
6. FOODPAIRING.....	41
6.1. Foodpairing- osjetila.....	41
6.1.1. Foodpairing- osjetilo mirisa	42
6.1.1.1. Arome relevantne za ljudski osjet mirisa	43
6.2. Uparivanje namirnica.....	44
6.2.1. Začini i hrana	46
6.3. <i>Foodpairing</i> u Hrvatskoj	47
6.3.1. Sladoledi Medenko	48
7. ZAKLJUČAK	50
LITERATURA.....	51
POPIS SLIKA	53
POPIS TABLICA	54

Veleučilište u Šibeniku

Završni rad

Odjel Menadžmenta

Specijalistički diplomski stručni studij Menadžment

FOODPAIRING- KOMBINIRANJE HRANE

Jasmina Ferenčak

Gornji Miklouš 13, 43240 Čazma

E-mail: jasmina.erencak@gmail.com

Sažetak:

Sve tradicionalne svjetske gastronomije baziraju se na pripremi jela od lokanih tradicionalnih namirnica i tradicionalnih načina njihove pripreme. *Foodpairing* je novi stil u kombiniranju namirnica koji se u tradicionalnoj gastronomiji nikada ne bi zajedno kombinirale. Cilj ovog rada je prikazati nove načine kombiniranja hrane koje se danas koriste u modernom kulinarstvu tj. u spoju tradicije i inovativnosti prilikom pripreme jela. U ovom radu prikazane su specifičnosti tradicionalne gastronomije u Hrvatskoj kao i razvoj moderne gastronomije, svjetska klasifikacija najboljih restorana i restorani u Republici Hrvatskoj koji imaju *Michelin Guide* zvjezdice.

(49 stranica / 32 slike / 1 tablica/ 75 literaturnih navoda/ jezik izvornika: hrvatski)

Rad je pohranjen u: Knjižnici Veleučilišta u Šibeniku

Ključne riječi: gastronomija, hrvatska tradicionalna gastronomija, *foodpairing*, Michelin Guide, JRE

Mentor: Nikolina Gaćina mag.ing., v.pred.

Rad je prihvaćen za obranu:

BASIC DOCUMENTATION CARD

Polytechnic of Šibenik

Final paper

Department of Management

Specialist Graduate Studies of Management

***FOODPAIRING*– novel food combinations**

Jasmina Ferenčak

Gornji Miklouš 13, 43240 Čazma

E-mail: jasmina.erencak@gmail.com

Abstract:

All around the world, traditional gastronomies are based on the preparation of dishes from traditional foods and traditional ways of preparing them. *Foodpairing* is a new style of food combining that would never be combined in traditional gastronomy. The aim of this paper is to present new ways of food combining that are used today in modern culinary world as connection of tradition and innovations. This paper presents the specifics of traditional gastronomy in Croatia as well as the development of modern gastronomy, the world classification of the best restaurants and restaurants in the Republic of Croatia with the Michelin Guide star.

(49 pages / 32 images / 1 table / 75 references/ source language: Croatian)

The paper is stored in: Polytechnic of Šibenik's library

Key words: *gastronomy, traditional Croatian gastronomy, foodpairing, Michelin Guide, JRE*

Mentor: Nikolina Gaćina mag.ing. Senior Lecturer

The paper was accepted for defense:

ZAHVALA:

Veliku zahvalnost u prvom redu, dugujem svojoj mentorici Nikolini Gaćini mag.ing. v.pred., koja mi je omogućila svu potrebnu dokumentaciju i pomogla svojim savjetima pri izradi ovog diplomskog rada, te što je uvijek imala strpljenja za moje brojne upite i nejasnoće, također veliko hvala na razumijevanju i ljubaznosti kao profesorica i kolegica na Veleučilištu u Šibeniku.

Od srca se zahvaljujem svojoj obitelji na podršci i guranju kada sam htjela odustati, dijeliti sa mnom moje uspone i padove, nije bilo lako. Posebno hvala bratu Mariu koji mi je svojim postignućima bio motivacija za svaki ispit i sami završetak školovanja.

Hvala mom dečku Danijelu koji je bio uz mene, pružao podršku i razumijevanje, pomoć i vjerovanje da će sve na kraju završiti najbolje moguće. Hvala njegovoj sestri Jeleni i njihovim roditeljima koji su moj završetak studiranja upotpunili sa veseljem i podrškom.

Hvala mojim prijateljima i kolegama, Nikolini i Filipu, Karmen, Josipi i Dragani, srednjoškolskoj prijateljici Josipi, na prekrasnim trenucima koji su ostavili trag u mojim studentskim danima, zbog naših najljepših sitnica ću pamtit i ovaj period svog života. Sve naše kave i izlasci bili su i biti će vrijedni pamćenja studiranja.

Posebno hvala Rosi i Borisu Stošić, koji su mi pružili tijekom studiranja roditeljsku brigu i razumijevanje, Šibenik ću po Vama pamtit i. Također veliko hvala posebnoj obitelji konobe Pelegrini, Josipi, Mateju, Branimiru, Jeleni i chef-u Rudolfu, koja mi je bila uvijek pri ruci da upotpunim znanje i osjećam se kao dio nečeg velikog i posebnog.

1. UVOD

Hrvatska gastronomija je heterogena budući da se sastoji od nekoliko specifičnih regionalnih gastronomija od kojih se ističu kontinentalna i primorska. Kontinentalna Hrvatska gastronomija ima velike sličnosti s Austro-ugarskom gastronomijom i po izboru namirnica i načinu pripreme kao i sljubljivanju jela i pića. Primorska hrvatska gastronomija ima korijene antičke i specifičnosti mediteranske gastronomije prvenstveno zbog uporabe maslinovog ulja kao osnovne masnoće i načina pripreme, te konzumacije crnog vina. U ovom radu opisane su autohtone hrvatske namirnice i proizvodi (4 vrste autohtonih hrvatskih pršuta, 2 vrste kulena, maslinova ulja od autohtonih sorti hrvatskih maslina, *poljički soparnik*, autohtona crna i bijela vina i dr.) koji su zaštićeni oznakama kvalitete na nacionalnoj i /ili europskoj razini.

Kako je razvoj turizma postajao jači i potražnja gostiju veća, nastali su novi oblici ugostiteljskih usluga da se zadovolje želje i potrebe sve zahtjevnijih turista. Uloga autohtone hrane i vina u privlačenju gostiju u određenu destinaciju prepoznata je od strane djelatnika i osoba koji se bave turističkim djelatnostima. Od svog nastanka gastronomski turizam rastao je neočekivano svake godine i zbog medijskog utjecaja tj. promoviranja različitih gastronomija i kuharstva. Kombiniranje hrane ili *foodpairing* je bila novost u tradicionalnim restoranima, ali je danas prisutna u restoranima, čak i konobama (primorsko hrvatskom autentičnom ugostiteljskom objektu) koji su nositelji prestižnih oznaka izvrsne hrane i usluge, poput *Michelin Guide* koja je najprestižnija nagrada za restorane diljem svijeta. Osim Michelin-ove zvjezdice/zvjezdica vrlo bitno je i članstvo JRE-a, kao i *Gault & Millau*. Hrvatska se može pohvaliti sa 5 restorana sa najboljom nagradom *Michelin Guide*.

2. HRANA KAO TURISTIČKA ATRAKCIJA

Čovjek od samog početka putuje zbog različitih motiva i razloga. Kako se razvija turizam javljaju se i specifične potrebe suvremenog turista. Gastronomski turizam se javlja kao nova vrsta turizma. Gastronomija obuhvaća sve ono što se odnosi na kuhanje, kuharsku vještinu, ona obuhvaća gurmanstvo, sladokustvo, a u najširem smislu vezu kulture i hrane, odnosno kulinarsku umjetnost.

"Pretpostavlja se da je čovjek prvi put kušao kuhanu hranu sasvim slučajno. U vrijeme sakupljačkih i lovačkih društava hrana je bila previše oskudan resurs da bi se išta odbacilo, pogotovo sjeme ili meso slučajno isprženo i pronađeno nakon prirodno nastalih požara. Tako su ljudi otkrili da je termički obrađena hrana ponekad ukusnija i probavljivija od sirove. Poput služenja vatrom, koje je element kulture, i kuhanje je postalo ljudskom vještinom, zahtijevajući društvenu organizaciju i prenošenje kulture. Ono se uči u skupinama, prenosi se s jednoga na drugi naraštaj i dijeli se s pripadnicima skupine. Razvoj kulinarskih navika ovisi o društvenom, geografskom i povijesnom aspektu, pa se, prema tome, razlikuju i kulinarske kulture kao skupovi stavova i ukusa koje ljudi povezuju s kuhanjem i prehranom".¹

Hrana je jedan od bitnih elemenata cjelokupnog turističkog doživljaja, a tek posljednjih godina posvećuje joj se veća pažnja i, samim time, postaje predmetom zasebnog proučavanja. Hrana je čovjekova egzistencijalna potreba i kao takva je vrijedna ozbiljnih istraživanja. Hrana predstavlja statusni simbol, životni stil, identitet, pitanje ukusa i kvalitete ljudskih navika. Najčešći motiv za putovanje je traganje za novim i nepoznatim, ali taj se motiv može odnositi i na hranu. Turizam može ponuditi nove prilike za konzumaciju hrane koje može biti dvostruko: novi sastojci i okusi koje turisti nisu probali ranije ili novi način pripremanja inače vrlo poznate hrane.

Za Dalmaciju jedan od poznatijih gastro turističkih događaja je međunarodni sajam „GAST“ u Splitu (2019. godine održan je 24. sajam). Sajam „GAST“ se orijentira na specifične autohtone proizvode Hrvatske, najkvalitetnija vina te kombinaciju navedenog.

¹Žaper, A. (2004). Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u Hrvatskoj turističkoj ponudi. *Naše more*, 51 (5-6), 227 – 238.

Slika 1. Hrana izložena na „GAST“ sajmu u Splitu



Izvor: <https://www.gastfair.com/gast-2019-pik-burgeri-video/>

2.1. Gastronomski turizam u Hrvatskoj

Hrvatska se može pohvaliti brojem hotela koji nude boravak, uključujući polupansion i puni pension. U svakom se gradu kao i turističkim mjestima nalaze pizzerije, gostionice, restorani, konobe i slični ugostiteljski objekti. Unatoč tome za prave su gurmane najzanimljiviji restorani s autohtonom hrvatskom kuhinjom. Hrvatska nudi standardnu europsku kuhinju, međutim u ponudi ima i svoje najpopularnije specijalitete. Počevši od hladnih jela tu su glasoviti *Dalmatinski* ili *Istarski pršut*, ovčji sir, *Paški* ili *lički* sir, *Slavonski kulen*, *Samoborske* ili *zagorske češnjovke*, svježi sir s vrhnjem i dr., a jela se nude ovisno o podneblju u kojem se gost nalazi.

2.1.1. Kontinentalna gastronomija

Središnja Hrvatska dio je peri panonskog prostora i težište je naseljenosti i gospodarskog razvoja Hrvatske. Taj dio Hrvatske zastupaju mliječne prerađevine. Poznati su svježi meki kravljji sir, koji se jede s vrhnjem, ili podravske *prge*, sušeni sir začinjjen crvenom paprikom i češnjakom. Vrhnje se koristi i kao dodatak varivima i juhama. Najčešće se jede meso peradi i svinjetina. Pečena purica s mlincima, prilogom od beskrvasnog tijesta, jedno je od najpoznatijih jela Hrvatskoga zagorja i zagrebačke okolice.²

²<http://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/kontinentalna-hrvatska/> (pristup: 14.04.2019.)

Štrukli, savijača od vučenog tijesta, najpopularnije je jelo s toga područja. Nekada su se pripremala i jela od heljdine, prosene ili ječmene kaše, a te su namirnice sve češće i na suvremenom jelovniku. Kontinentalnu Hrvatsku karakteriziraju hladne zime i topla ljeta, pa se zbog toga u zapadnim dijelovima s posebno dobrim uspjehom uzgajaju aromatične sorte poput muškata, te na hladnoću otporan *Graševina*.³

Slika 2. *Štrukli sa sirom* - autohtono hrvatsko jelo



Izvor: http://www.ledo.hr/datastore/imagestore/original/1387548754zapeцени-strukli_recept_1122x700.jpg?v=0 (pristup: 14.04.2019.)

2.1.2. Autohtone namirnice kontinentalne hrvatske gastronomije

U autohtone namirnice kontinentalne hrvatske gastronomije ubrajaju se: ⁴varaždinsko zelje, virovitička paprika, slavonski kulen, baranjski kulen te šljiva bistrica.

2.1.2.1. Varaždinsko zelje

Varaždinsko zelje neizostavno je kao autohtono jelo središnje Hrvatske. Zelje je biljka koju čovjek koristi već gotovo tisućljećima, a riječ zelje dolazi od staroslavenske riječi „zel“ i označava nešto zeleno. Zelje predstavlja, prije svega, samoniklo jestivo bilje iz porodice loboda i dvornika, što dokazuje njegovo postojanje u prirodi na hrvatskim prostorima od pamtivijeka. Tek kasnije dolazi do podjele zelja na pitomo i divlje.⁵

³<http://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/kontinentalna-hrvatska/> (pristup: 14.04.2019.)

⁴<https://www.adriatic.hr/hr/vodic/hrvatska-opcenito-gastronomija-kontinentalna-kuhinja/165> (pristup: 14.04.2019.)

⁵<https://put-tradicionalne-hrane.com/varazdinsko-zelje/> (pristup: 14.04.2019.)

Na području varaždinskog kraja zelje se uzgaja od pamtivijeka. Zapisi s gozbi čuvenih varaždinskih obrtničkih cehova spominju brojna tradicionalna jela sa zeljem koja su dio gastronomije ovoga kraja. Tako se spominju juha ili varivo od zelja, buncek sa zeljem, krvavice sa zeljem, zelje sa suhim mesom, krpice sa zeljem, pirjano zelje s vinom, salata (svježe ribano ili kiselo zelje začinjeno domaćim bućinim uljem). Nakon glavnog jela od zelja i za desert se sprema zelje u obliku štrukle od kiselog zelja i/ili pite zeljanice. Kada se, pak, odvijaju velika slavlja, treba biti kiselog zelja i ljekovitog rasola.⁶

Slika 3. Autohtono *Varaždinsko zelje*



Izvor: http://www.varazdinske-vijesti.hr/media/k2/items/cache/d433389b35164ea4979aa29364addb9c_XL.jpg?t=1449212909
(pristup: 14.04.2019.)

2.1.2.2. Virovitička paprika

Iz specifikacije je vidljivo da se oznaka zemljopisnog podrijetla *Virovitička paprika* odnosi na svježi plod paprike (lat. *Capsicum annuum*), i to na sva tri tipa ploda: paradajz-paprika, zvonolika paprika i izdužena (rog) paprika. Tražen je i cijenjen proizvod na domaćem tržištu, za prodaju i konzumaciju u svježem stanju, a posebice kao sirovina za konzerviranje pasterizacijom. U virovitičkoj regiji, iz lokalnih je populacija, potkraj 80-ih godina 20. stoljeća selekcionirana virovitička paradajz-paprika te je uvrštena u Sortnu listu Republike Hrvatske 1993. godine pod nazivom „majkovačka žuta“.⁷

Danas, „certificirano sjeme“ ove sorte rabi vrlo mali broj proizvođača. Naziv *Virovitička paprika* danas se često zlorabi na domaćem tržištu. Naime, čest je slučaj da se paprika iz

⁶<https://put-tradicionalne-hrane.com/varazdinsko-zelje/> (pristup: 14.04.2019.)

⁷<https://www.agroklub.com/povrcarstvo/viroviticcka-paprika-trazena-i-prepoznatljiva/5422/>
(pristup: 14.04.2019.)

drugih područja naziva virovitičkom kako bi se prodala lakše i po višoj cijeni. Proizvođači *Virovitičke paprike* mogu se zaštititi od zlouporabe imena označavanjem svog proizvoda, npr. oznakom zemljopisnoga podrijetla.⁸

Slika 4. *Virovitička paprika*



Izvor: <http://www.kigo.hr/viroviticka-paprika-postaje-prepoznatljiv-brend/> (pristup: 14.04.2019.)

Još 2013. godine u gradu Virovitici predstavljen je projekt postupaka zaštite *Virovitičke paprike* koja je prepoznatljiva po tome što jamči kvalitetan i pouzdan proizvod s područja Virovitičko-podravске županije. Proizvod koji je izravno povezan s virovitičkim krajem pridonio je gospodarskom i ruralnom razvoju grada, ali i područja cijele županije te je postao prepoznatljiv brend koji jamči svojstvenu kvalitetu proizvoda. Cjelokupni projekt zaštite ove paprike predstavljen je u zgradi Županije u Virovitici, s naglaskom da *Virovitička paprika* jamči oznaku zemljopisnog podrijetla. Predsjednik Udruge proizvođača povrća na području Virovitičko-podravске županije Miroslav Filipović, koji je ujedno i jedan od začetnika ove ideje, potvrdio je niz uspješnosti cjelokupnog procesa zaštite koji je započeo još 2006. godine.

Na predstavljanju navedenog projekta bilo je govora i o raznim metodama zaštite intelektualnog vlasništva koje je djelomično povezano s procesom zaštite *Virovitičke*

⁸<https://www.agroklub.com/povrcarstvo/viroviticka-paprika-trazena-i-prepoznatljiva/5422/> (pristup: 14.04.2019.)

paprike. Začetnici ovog procesa idejnu zamisao temeljili su na samo jednoj vrsti paprike (paradajz paprike), no kako je projekt zaštite krenuo u realizaciju, ipak je odlučeno krenuti u postupak kojim će se zaštititi tri tipa paprike koja se uzgaja na području Virovitičko-podravске županije, a to su: paradajz-paprika, paprika roga i paprika babura. Ove vrste paprike većinom se uzgajaju na obiteljskim gospodarstvima i prepoznatljive su na regionalnim tržištima, ali i šire u Sloveniji i Bosni i Hercegovini. *Virovitička paprika* ima oznaku na proizvodima koji su proizvedeni, prerađeni i pakirani na području Virovitičko-podravске županije čime se ujedno i otvara mogućnost i potreba ulaganja u proizvodne i prerađivačke pogone paprike na Virovitičkom području.

2.1.2.3. Slavonski i baranjski kulen

Osim *Varaždinskog zelja* i *Virovitičke paprike*, poznati kontinentalni specijaliteta su i *Slavonski kuleni* i *Baranjski kuleni*. *Slavonski kulen* je svoj naziv „slavonski domaći kulen“ stekao izvornim oblikom kojemu je prilagođena osnova strane riječi koja se rabila za više varijanti osnovnog pojma. Izvorni naziv "kulin" za određenu vrstu kobasice zadržao se u Slavoniji sve do danas. Kulen, proizvod od mesa, kobasica, nema drugog naziva, a pojam „slavonski domaći kulen“ ili samo „kulen“ u hrvatskom jeziku znači uvijek isto: to je izvorni domaći proizvod, kobasica od svinjskog mesa, u svinjskom slijepom crijevu s određenim dodacima soli i začina (paprike i bijeloga luka). Zapravo je to autohtoni hrvatski proizvod koji u ikavskim područjima Slavonije nazivaju „*kulinom*“.

Do polovine 20. stoljeća svinjogojstvo je u Hrvatskoj, biološkim ritmom prirodnog ekološkog sustava, bilo prilagođeno slijedu godišnjih doba, rastu i dozrijevanju žitarica i šumskih plodova te pripremi hrane za zimsko razdoblje pretežito poljoprivrednog stanovništva. Vremenski prirodni bioritam koristio se u jesenjem obilju hrane za tovljenje, a u zimskom razdoblju do proljeća za čuvanje usoljenog i osušenog mesa. Dim i posebni uvjeti otvorenih ognjišta tada su služili za nužnu površinsku zaštitu mesa koje se smještalo iznad ognjišta manje ili više zaštićeno od vatre, kukaca i životinja.⁹

Slavonski kulen izvorni je hrvatski domaći proizvod od mesa, kojem je nastanak i razvoj vezan uz poljoprivredna gospodarstva slavonskog područja Republike Hrvatske.

⁹<http://gospodarstvo-ferbezar.com/slavonski-kulen> (pristup: 14.04.2019.)

Slika 5. Slavonski kulen



Izvor: https://pozeska-kronika.hr/media/k2/items/cache/0b2f474b992e10433446e55a787619eb_XL.jpg

(pristup: 14.04.2019.)

Baranjski kulen tradicionalna je suhomesnata delicija koja se u Baranji proizvodi još od kraja 19.stoljeća. Za lokalne ljude baranjski kulen predstavlja ponos i simbol blagostanja, deliciju u kojoj se uživalo za posebne prilike, a receptura i tajne pripremanja kroz stoljeća se prenose generacijama. Od odabira najboljih komada svinjskog mesa, pripremanja nadjeva, punjenja u prirodni ovitak (katicu) do dimljenja svaki je komad baranjskog kulena ručni rad. Nakon zrenja od nekoliko mjeseci, baranjski kulen dobiva svoj prepoznatljiv izgled i okus, vrlo cijenjen među ljubiteljima pikantnih okusa i među onima koji cijene naslijeđe i porijeklo proizvoda. *Baranjski kulen* nositelj je zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije. *Baranjski kulen* izvana je svijetlo do tamnosmeđe boje, a na presjeku varira od svijetlo do tamnocrvene boje koja potječe od mljevene paprike i usitnjenog mesa. Postupak proizvodnje je veoma sličan kao i kod slavonskog kulena uz približno jednake kriterije za sirovine.

Slika 6. Baranjski kulen



Izvor: <http://www.jatrgovac.com/usdocs/kulen1.jpg> (pristup: 14.04.2019.)

Okus *Baranjskog kulena* blago je ljut (zbog dodatka mljevene paprike), s karakterističnom aromom dimljenog fermentiranog mesa koju nadopunjuje dodani češnjak i papar koji ne

smiju dominirati. Dodatak papra jedina je i glavna specifičnost *Baranjskog kulena* u odnosu na slavonski i ne nalazi se u proizvodnji kulena u drugim područjima.¹⁰

Tablica 1. Temeljna razlika između *Slavonskog* i *Baranjskog kulena*

<i>Slavonski kulen</i>	<i>Baranjski kulen</i>
Nema uporabe bijelog papra	Uporaba bijelog papra
Granulacija 6-12 mm	Granulacija uvijek 8 mm
Težina najmanje 900g	Težina najmanje 800g

Izvor: izrada autorice

2.1.2.4. Šljiva Bistrica

Sljedeći izuzetno poznat autohtoni kontinentalni specijalitet je *Šljiva Bistrica* koja raste kao srednje veliko stablo, manje ili više bujna rasta. Pojedine sorte *Šljive Bistrice* zahtijevaju strane oprašivače, dok se neke oplođuju same. Šljive donose plodove na dvogodišnjim ili trogodišnjim granama. Vrijeme cvjetanja je u travnju, prije listanja, a plodovi sazrijevaju u kolovožu, rujnu i listopadu, ovisno o sorti. Ne zahtijevaju redovito i obilno orezivanje. Šljive su bogate vitaminima A i C. Spadaju u niskokalorično voće tako da se preporučuju u prehrani. Kontinentalni dio Hrvatske, Banovina, Lika i Slavonija imaju komparativne prednosti za uzgoj *šljive Bistrice*, a u narodu poznate kao *bosanka*, *mađarica*, *debelica*, *požegača*, *savka*. Sve su to zapravo šljive bistrice što ukazuje da je to autohtona hrvatska sorta. *Slavonska šljivovica* jako je alkoholno piće dobiveno upravo od *šljive bistrice*.

Slika 7. *Šljiva Bistrica*



Izvor: <http://biljnamedicina.com/wp-content/uploads/2015/09/sljiva.jpg> (pristup: 16.04.2019.)

2.1.3. Primorska gastronomija

¹⁰<https://www.belje.hr/product/baranjski-kulen/> (pristup: 16.04.2019.)

Primorsku gastronomiju predstavljaju gastronomija Istre i Kvarnera te gastronomija Dalmacije sa svojim specifičnim namirnicama i jelima.

2.1.3.1. Gastronomija Istre i Kvarnera

Budući da su spoj kontinentalnog i mediteranskog, Istarska i Kvarnerska kuhinja, kao takve, predstavljaju posebnu vrstu hrvatske kuhinje. Ove regije bogate su iznimnom ribom i morskim plodovima, a najvrjednije vrste koje se mogu naći na sjevernom Jadranu su škampi, lignje i školjke iz Limskog kanala.

Nakon izvrsnoga pršuta sa sirom i maslinama, mnogi tradicionalni vinski podrumi nude riblju juhu, riblji gulaš, škampe na buzaru¹¹, bijeli i crni rižot s plodovima mora kao i ostala jela tipična za središnji dio istarskoga poluotoka. Iznimna istarska vina uključuju *Istarsku malvaziju* iz Buja, *Teran* iz Buzeta, *Vrbničku žlahtinu* sa otoka Krka, pjenušac *Bakarsku vodicu* itd.

Vrlo važno i cijenjeno je i maslinovo ulje koje se dobiva cijedenjem plodova masline i ima široku upotrebu u kulinarstvu, kozmetici, farmaciji. Koristi se širom svijeta, ali posebno u području Mediterana.

Slika 8. *Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje*



Izvor: https://www.crogourmet365.hr/media/sized/businessphoto/2017/06/02/thinkstockphotos-472626090-crop-c0-5_0-5-1800x1600-70.jpg (pristup: 16.04.2019.)

2.1.3.2. Maslinovo ulje

¹¹ Buzara je vrhunski jadranski specijalitet, a istovremeno i vrlo jednostavan jer je jedno od omiljenih ribarskih jela.

Najpoznatije autohtone hrvatske sorte maslina su: *oblica*, *lastovka*, *drobnica*, *levantinka*, *plominka*, *buža*, *istarska bjelica* i *dužica*. *Oblica* je najzastupljenija hrvatska sorta zastupljena na cijeloj obali (čini oko 60% ukupnog sortimenta masline). *Lastovka* je sorta otoka Korčule (gdje se najviše i uzgaja). *Drobnica* je sorta starih maslinika koja razvija vrlo bujno stablo uspravnog rasta i visokog debla. Plod je sitan i okruglast te daje pikantno ulje. *Levantinka* je sorta koja je najviše zastupljena na otoku Šolti. Ima bujno stablo, okruglaste krošnje, a kora od grana je glatka, a iz tog ju razloga i zovu „ljepotica maslinika“. *Plominka* je sorta koja je najraširenija na području otoka Cresa, Krka i u Istri. *Buža* je najraširenija domaća sorta masline u Istri. Stablo *Buže* je veliko, bujne i guste krošnje te uspravnog rasta, a plod je srednje krupan i jajolik koji daje ulje izražene slatkosti. Istarska bjelica je najviše rasprostranjena u Istri i Kvarneru.¹²

2.1.3.3. Istarski i Krčki pršut

Uz maslinovo ulje, u primorskoj Hrvatskoj popularna je i proizvodnja pršuta koja postoji od davnina. Specifičnosti pojedinih hrvatskih pršuta proizlaze iz različitih tehnologija prerade sirovine. U Republici Hrvatskoj pršut se tradicionalno proizvodi u Istri, u dalmatinskom zaleđu, na području Bukovice i Dalmatinske Zagore.¹³ Hrvatski autohtoni pršuti su *Istarski* ili izvorno *Istrski pršut*, koji je nositelj Zaštićene oznake izvornosti (ZOI) na EU i nacionalnoj razini, te *Krčki*, *Dalmatinski* i *Drniški pršut* koji su nositelji Zaštićene oznake zemljopisnog porijekla (ZOZP) na EU i nacionalnoj razini.¹⁴

Da bi se proizvod mogao zaštititi zaštićenom oznakom izvornosti ili zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla potrebno je dokazati da proizvod potječe iz određenog mjesta, regije ili zemlje, te da se kvaliteta, ugled ili ostale specifičnosti proizvoda pripisuju njegovom zemljopisnom podrijetlu. Za zaštićenu oznaku izvornosti sve faze proizvodnje moraju biti unutar definiranog zemljopisnog područja (dozvoljen je izuzetak samo s obzirom na izvor hrane za životinje), dok za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla najmanje jedna, ali i

¹²<http://www.oleacult.com/hr/footer/hrvatske-maslinarske-sorte-2> (pristup: 16.04.2019.)

¹³Karolyi, D., Đikić, M. (2013). Drniški pršut - osobine sirovine i finalnog proizvoda. *Meso* XV (2), 132 – 137.

¹⁴ Popis Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske za Zaštićenu oznaku zemljopisnog porijekla (ZOZP), 2017., www.mps.hr/default.aspx?id=8108 (pristup: 16.04.2019.)

više faza proizvodnje moraju biti na definiranom zemljopisnom području (dozvoljena su ograničenja samo s obzirom na izvor sirovine).¹⁵

Oznaka izvornosti *Istarski/Istrski pršut* prvi put je registrirana 2002. godine čime je omogućeno da područje proizvodnje sirovine bude šire od područja samoga proizvoda. Istarski pršut najviše se proizvodi u unutrašnjosti istarskog poluotoka i to najviše na području između Pazina i Poreča (Kringa, Tinjan, Sveti Lovreč, Sv. Petar u Šumi). Tradicionalna obrada buta zadržala se iz vremena kada je u seoskim domaćinstvima postojala potreba da se što veća količina masnog tkiva pretopi u mast, te se u prvoj fazi proizvodnje Istarskog pršuta skida koža i potkožno masno tkivo sve do samog mesa, što je iznimka u odnosu na način proizvodnje pršuta u ostalim krajevima. Također, tradicionalna tehnologija zahtjeva obradu buta na način da se ostavljaju zdjelične kosti (kraj femuralne bedrene kosti ostaje skriven) što je, do sada, jedinstven dokumentiran primjer u svijetu i daje jedno od njegovih temeljnih vizualnih obilježja. Obradeni butovi se suho salamure morskom solju uz dodatak papra, češnjaka, lovora i ružmarina. Dodavanje svih ovih začina tijekom soljenja predstavlja još jednu specifičnost u proizvodnji. Faze prirodnog sušenja i zrenja traju najmanje 12 mjeseci, a ponekad i do 18 mjeseci. Ukupno razdoblje proizvodnje istarskog pršuta od početka soljenja do kraja zrenja traje najmanje 12 mjeseci za butove koji su u fazi soljenja imali masu do 16 kilograma (svježi but), tj. najmanje 15 mjeseci za butove koji su u fazi soljenja imali masu veću od 16 kilograma.¹⁶

Odsutnost kože i masnog tkiva uvjetuje veće isušivanje (kalo) nego kod drugih pršuta, ali mu daje još jednu specifičnost – obrastanje vanjske površine buta plijesnima. Prisutnost površinskih pljesni u fazi sušenja i zrenja je još jedna prepoznatljiva specifičnost istarskog pršuta.

Budući da nema kože i potkožnog masnog tkiva i da sadrži zdjelične kosti vizualno je karakterističnog oblika, tj. neuobičajeno izdužen sa većim ili manjim nakupinama plijesni na svojoj površini. Gotov proizvod vrhunske kvalitete odlikuje se specifičnom aromom, umjereno slanim okusom, jednoličnom ružičasto-crvenom bojom i poželjnom konzistencijom tkiva. Istarski pršut ne sadrži aditive, a njegove organoleptičke specifičnosti

¹⁵<https://www.mingo.hr/public/documents/115-vodic-zastita-autohtonih-proizvoda-lowres.pdf> (pristup: 16.04.2019.)

¹⁶ Gaćina, N. (2017). Specifičnosti Hrvatskih pršuta. *Zbornik Veleučilišta u Šibeniku* 3-4, 57-62. file:///C:/Users/J&M/AppData/Local/Temp/Gacina_Zbornik_3_4_2017.pdf (pristup: 16.04.2019.)

proizlaze iz klimatskih uvjeta i kulturnog nasljeđa istarske ruralne zajednice, tj. iz umijeća i iskustva generacija istarskih seljaka koji su proizvodili pršute od vrlo teških svinja (mase veće od 160 kilograma) koje su bile stare više od godinu dana. Danas takav tov nije opravdan iz ekonomskog aspekta. Radi zadržavanja tradicionalnog tova dozvoljena je upotreba hrane koja se više ne koristiti u suvremenom tovu: djetelina, bundeva, kupusnjače, stočna repa, sirutka, kuhani krumpir i dr. Sušenje bez kože i potkožnog masnog tkiva uvjetuje izravno izlaganje zraku i začinima cjelokupnog mišićnog tkiva, kao i obrastanje njegove cijele površine plijesnima tijekom faze zrenja što mu daje specifičan okus i miris.¹⁷

Slika 9. *Istarski pršut*



Izvor: <http://www.istarskiprsut.com/images/prsut/istarski-prsut-02.jpg> (pristup: 16.04.2019.)

Krčki je **pršut** trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez zdjeličnih kostiju visoke kakvoće koji se već dugi niz godina proizvodi isključivo na otoku Krku, gdje se konzumirao u posebnim prigodama i bio je vrlo cijenjen kao vrijedan i poseban poklon. S vremenom je stekao visoku reputaciju i među gostima-turistima i prvenstveno zahvaljujući pojedinim ugostiteljskim objektima koji su nudili isključivo pršut proizveden od strane lokalnih mesara ili obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava. Klima otoka Krka, naročito učestalost i raspored suhih i hladnih vjetrova tijekom zimskog perioda, vrlo su pogodne za sušenje pršuta. Način proizvodnje krčkog pršuta ima sličnosti i razlika sa proizvodnjom Istarskog i dalmatinskog pršuta. Obrada buta u proizvodnji krčkog pršuta gotovo je identična obradi buta dalmatinskog pršuta što znači da se na butu ostavlja koža i potkožno masno tkivo.

¹⁷ Gaćina, N. (2017.). Specifičnosti Hrvatskih pršuta. *Zbornik Veleučilišta u Šibeniku* 3-4, 57-62.
file:///C:/Users/J&M/AppData/Local/Temp/Gacina_Zbornik_3_4_2017.pdf (Pristup: 16.04.2019.)

Postupak proizvodnje se razlikuje od postupka proizvodnje dalmatinskog pršuta, jer se u suhoj salamuri koja se koristi za krčki pršut osim soli nalazi i papar, a tijekom faze soljenja smiju se koristiti lovor i ružmarin, te je zabranjeno dimljenje krčkog pršuta, koje je obavezno u proizvodnji dalmatinskog pršuta. Usporedbom proizvodnje *Istarskog* i *Krčkog pršuta*, osnovna razlika je u pripremi buta budući da se kod Istarskog pršuta skidaju koža i potkožno masno tkivo, te se ostavljaju gotovo sve zdjelične kosti, a sličnosti su u postupku suhog salamurenja, tj. u postupcima sušenja i zrenja u kojima nije dozvoljeno dimljenje. Navedene razlike su proizašle prvenstveno iz kulturnog nasljeđa domicilnog stanovništva otoka Krka koji su vjerojatno zbog veće komunikacijske izoliranosti razvili vlastiti način proizvodnje pršuta koji se prenosio s generacije na generaciju. Proizvodnja *Krčkog pršuta* od trenutka soljenja do kraja faze zrenja traje najmanje 12 mjeseci. Razlike u načinu proizvodnje direktno utječu na specifična organoleptička obilježja krčkog pršuta. Krčki se pršut odlikuje dobro izraženom aromom karakterističnom za zrelo sušeno svinjsko meso jer se ne dimi, a tkivo je nježne konzistencije koja omogućava pravilno rezanje, te nema čvrstog, neelastičnog i tamnog površinskog ruba budući da se pukotine koje se pojave tijekom sušenja tj. zrenja na otvorenom dijelu buta premazuju zaštitnom smjesom od svinjske masti, rižinog ili pšeničnog brašna, morske soli i mljevenog papra, kojom se sprječava pretjerano isušivanje. *Krčki* je *pršut* prvi proizvod s oznakom zaštićenog zemljopisnog podrijetla (ZOZP) registriran na EU razini (14.04.2015. godine).¹⁸

Slika 10. *Krčki pršut*



Izvor: https://www.dnevno.hr/wp-content/uploads/2015/04/PXL_280315_10316000-660x413.jpg

(pristup: 16.04.2019.)

¹⁸ Gaćina, N. (2017.). Specifičnosti Hrvatskih pršuta. *Zbornik Veleučilišta u Šibeniku* 3-4, 57-62. file:///C:/Users/J&M/Desktop/diplomski%202019/957236.Gacina_CRO_Prosciuttos_2017_3.pdf (pristup: 16.04.2019.)

2.1.4. Gastronomija Dalmacije

Uzgoj vinove loze mnogo pridonosi gastronomiji i proizvodnja pitkih i biranih vina višestoljetna je tradicija hrvatskih vinogradara. Dalmatinska kuhinja izborom namirnica i načinom njihove pripreme udovoljava svim nutricionističkim preporukama i medicinskim savjetima o zdravoj i uravnoteženoj prehrani. Međutim, u Dalmaciji su glavna riblja jela. Trpezu dalmatinske domaćice čine razne vrste riba, školjki i rakova, hobotnice, lignje i sipe, maslinovo ulje te usoljene i svježe masline, zeleno lisnato povrće, samoniklo bilje i aromatične trave, potom bademi, smokve i grožđe, med, grožđice i agrumi. Kada je riječ o mesu, bez premca je dalmatinski pršut dimljen i sušen na buri serviran s ovčjim sirom, te janjetina ispod peke.¹⁹

Kuhinja Dalmacije i otoka slijedi trend modernih prehrambenih normi. Iako, čak i danas, svako područje priprema određena jela na jedinstveni način, dalmatinska kuhinja predstavlja zaseban svijet čije su značajke tek nedavno otkrivene, kao što su kuhinje otoka Hvara, Korčule, Brača (jelo vitalac)²⁰, Vis (sardine na gradelama)²¹ pita sa sardinama s otoka Komiže i Visa.

Slika 11. Brački vitalac



Izvor: <https://www.hah.hr/potrosacki-kutak/jela-hrvatske-bastine/bracki-vitalac/> (pristup: 25.04.2019.)

¹⁹http://villaibis.com/index.php?option=com_content&view=article&id=68&Itemid=78&lang=hr (pristup: 16.04.2019.)

²⁰Vitalac, jelo spravljeno od janjećih iznutrica umotanih u crijevo te pečeno na žaru.

²¹ Sardine pripremljene kao u vrijeme starih Grka; gradele: riba na gradele je tradicionalni način spremanja ribe na hrvatskoj obali Jadrana

2.1.4.1. *Dalmatinski i Drniški pršut*

Dalmatinski je *pršut* trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom, bez zdjeličnih kostiju, suho soljen morskom soli, dimljen blagim izgaranje drva bukve, hrasta ili graba, te podvrgnut procesu sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana. Može se proizvoditi od svježih butova s kosti dobivenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnatih pasmina, križanaca ili linija tj. njihovih križanaca u bilo kojoj kombinaciji. Debljina slanine sa kožom na vanjskom dijelu svježeg obrađenog buta (mjereno okomito ispod glave bedrene kosti) treba iznositi najmanje 15 mm, a poželjno je da debljina slanine sa kožom bude 20 -25 mm. Proizvodnja *Dalmatinskog pršuta* smije se odvijati isključivo unutar administrativnih granica Ličko-senjske (Grad Novalja), Zadarske, Šibensko-kninske, Splitsko-dalmatinske i Dubrovačko-neretvanske županije.

Faza soljenja je najkritičnija u procesu proizvodnje pršuta te je optimalna temperatura soljenja 1 - 4 °C, jer tako ohlađeni butovi apsorbiraju manje soli. *Dalmatinski se pršut* smije soliti samo morskom soli bez dodataka začina. U posljednjoj fazi soljenja butovi se mogu i prešati čime se postiže pravilno oblikovanje pršuta. Pravilno soljeni butovi, isprani i ocijeđeni vežu se špagom ili se vješaju na kuku od nehrđajućeg čelika iznad petne kvrge te odnose u komoru radi ujednačavanja temperature prije dimljenja. Komora mora imati otvore za zrak zaštićene mrežicom radi sprječavanja ulaska kukaca. Nakon izjednačavanja temperature slijedi faza dimljena. Dimljenje se vrši uporabom hladnog dima dobivenog izgaranjem tvrdog drva ili piljevine bukve, hrasta ili graba. Ako se dimljenje vrši na klasičan način – s otvorenim ložištem potrebno je voditi računa da temperatura ne prijeđe 22°C. Više temperature prelaze granicu hladnog dimljenja i uzrokuju denaturaciju proteina u površinskom sloju pršuta. Dimljenje i sušenje pršuta traje najviše 45 dana. Nakon dimljenja pršuti se premještaju u komore za zrenje (maksimalna temperatura 20°C) sa stabilnom mikroklimom koji imaju otvore za izmjenu zraka (prozor). Svi otvori moraju biti zaštićeni gustom mrežicom koja štiti od kukaca, glodavaca i drugih nametnika. Tijekom zrenja dozvoljeno je pukotine nastale na medijalnoj strani nadopuniti smjesom usitnjenog svinjskog sala i pšeničnog ili rižinog brašna uz dodatak soli.²²

²²Gaćina, N. (2017). Specifičnosti Hrvatskih pršuta. *Zbornik Veleučilišta u Šibeniku* 3-4, 57-62.

file:///C:/Users/J&M/Desktop/diplomski%202019/957236.Gacina_CRO_Prosciuttos_2017_3.pdf (pristup: 16.04.2019.)

Faza zrenja se odvija u zamračenim prostorijama uz blagu izmjenu zraka. Dalmatinski pršut ne smije sadržavati nikakve dodatke (nitrate, nitrite, kalijev sorbat, askorbinsku i propionsku kiselinu) osim morske soli. Najznačajnije razlikovno obilježje dalmatinskog pršuta u odnosu na ostale pršute iz šire regije jest aroma po dimu. Dalmatinski pršut jedan je od malobrojnih autohtonih proizvoda koji se u posljednjih šest desetljeća nudi kao hladno predjelo u mnogim ugostiteljskim objektima diljem Hrvatske.²³

Slika 12. *Dalmatinski pršut*



Izvor: [https://rtl-static.cdn.sysbee.net/image/prsut-](https://rtl-static.cdn.sysbee.net/image/prsut-8d94abc837d9cd5dcde980308804959_view_article_new.jpg?v=20)

[8d94abc837d9cd5dcde980308804959_view_article_new.jpg?v=20](https://rtl-static.cdn.sysbee.net/image/prsut-8d94abc837d9cd5dcde980308804959_view_article_new.jpg?v=20) (pristup: 16.04.2019.)

Administrativno područje proizvodnje **Drniškog pršuta** ograničeno je na područje Grada Drniša i susjednih općina Promina, Ružić, Unešić i Biskupija koji se nalaze u Šibensko-kninskoj županiji. Na tom području moraju se odvijati sve faze proizvodnje drniškog pršuta osim uzgoja, tova, klanja i klaoničke obrade svinja za proizvodnju pršuta. Različitost proizvodnje *Drniškog pršuta* u odnosu na proizvodnju *Dalmatinskog pršuta* je u fazi soljenja i u fazi dimljenja.²⁴

Kod proizvodnje *Drniškog pršuta* but se soli sa propisanom količinom soli uz uklanjanje tzv. nečiste soli i završno ispiranje, zbog čega je *Drniški pršut* manje slan i blago slatkast. Dimljenje *Drniškog pršuta* vrši se u povišenim sušnicama-pušnicama smještenim okomito smjeru puhanja dominantnih vjetrova. Primjenjuje se klasičan način proizvodnje dima u

²³ Gaćina, N. (2017). Specifičnosti Hrvatskih pršuta. *Zbornik Veleučilišta u Šibeniku* 3-4, 57-62.

file:///C:/Users/J&M/Desktop/diplomski%202019/957236.Gacina_CRO_Prosciuttos_2017_3.pdf (pristup: 16.04.2019.)

²⁴Ibid

metalnom ložištu uz korištenje cjepanica bukve i graba. Prema običaju dodaje se i lokalno raslinje kao što je suho granje smrekovine, drvo i ljuske badema i suho smilje radi bolje arome dima. Režim dimljenja ovisi o vremenskim prilikama, a primjenjuje se hladno dimljenje tj. do temperature od 25°C. Dimljenje traje 30 do 45 dana. Po završetku dimljenja pršuti ostaju u istim prostorijama izloženi prirodnom strujanju zraka. Česti vjetrovi u tom razdoblju od studenog do ožujka, bura i hladni, suhi sjeveroistočni vjetar s masiva Dinare, omogućavaju kontinuirani proces sušenja pršuta. U travnju ili početkom svibnja dolaskom toplih dana pršuti se premještaju u prizemne ili podrumске prostorije za zrenje u kojima se zrenje odvija u tamnim mikroklimatskim uvjetima pri temperaturi od 12 do 18°C. Tijekom zrenja izvana dolazi do karakterističnog obrastanja plijesni koja doprinosi završnoj aromi drniškog pršuta. Dug period zrenja daje *Drniškom pršutu* karakterističnu rubin-crvenu boju kao i povoljnu strukturu pršuta. Zrelost pršuta postiže se za 12 do 18 mjeseci od soljenja. Zbog dugog sušenja i zrenja ovaj pršut karakterizira viši stupanj dehidracije. Zbog svoje visoke kakvoće *Drniški pršut* uvijek je imao poseban renome među pršutima. Tako je bio služen na engleskom dvoru prilikom krunjenja kraljice Elizabete II i prilikom proslave 50. godišnjice njene krunidbe.²⁵

Slika 13. *Drniški pršut*



Izvor: https://www.drniskiprsut.com/images/01_SLIKE/05_UDRUGA/02_CLANOVI/clanovi_velika.jpg

(pristup: 16.04.2019.)

²⁵Gaćina, N. (2017). Specifičnosti Hrvatskih pršuta. Zbornik Veleučilišta u Šibeniku 3-4, 57-62.

file:///C:/Users/J&M/Desktop/diplomski%202019/957236.Gacina_CRO_Prosciuttos_2017_3.pdf (pristup: 16.04.2019.)

2.1.4.2. Dalmatinska vina

Poznatije autohtone sorte crnih hrvatskih vina Dalmacije su:²⁶ *primoštenski babiće*, *vugava*, *grk*, *plavac mali*, *bogdanuša*. Poznatije autohtone sorte bijelih vina u Dalmaciji su:²⁷ *pošip*, *malvazija dubrovačka* i *maraština* ili *rukatac*. *Plavac mali* i *maraština (rukatac)* najzastupljenije su sorte. *Plavac mali* ima dva vrlo različita lica: ono s najboljih položaja, poput *Dingača* i *Postupa*, i ono s peljeških ili ostalih polja iz unutrašnjosti. *Plavac mali* sa strmih dijelova Dingača može konkurirati najboljim svjetskim vinima, i snagom i punoćom i postojanošću, dok se ono iz unutrašnjosti Pelješca čudesno transformira, kao da nije ista sorta, u lagano i svježije vino voćnog karaktera.

Najveći uzrok takvoj razlici je mikroklima koja vlada unutrašnjošću Pelješca. S *maraštinom* je stvar bitno ujednačenija, ona nije sorta s posebnim zahtjevima i dobro se prilagođava različitim uvjetima, pa je zbog toga pristupa duž cijele jadranske obale. *Maraština* ima dobru sposobnost prikupljanja šećera u grožđu, ali je najčešće na tržištu umjereno jakog alkohola, te ugodnih i živahnih kiselina.²⁸

2.1.4.3. Autohtona jela - *Skradinski rižot* i *Poljički soparnik*

Autohtono jelo grada Skradina je *Skradinski rižot* koji se rijetko kuha jer je priprema strahovito zahtjevnja, a i u pravilu se kuha za veliki broj ljudi. Što se tiče same pripreme, ona je specifična i dugotrajna. Poanta je da se luk miješanjem na laganoj vatri dovede do kremoznog stanja, te se tada dodaje teletina, narezana na manje kocke. Zatim to strpljivo treba miješati oko 8 sati podlijevajući temeljcem dok i samo meso ne postane kremaste teksture. Na kraju dodaju rižu. Od uobičajenih začina upotrebljavaju se sol, papar i muškadni oraščić, a ostali su začini kuhareva tajna. Prema tradiciji skradinski rižot pripremaju samo muškarci.²⁹ *Poljički soparnik* je staro poljičko jelo koje se uvijek priprema na isti način. Nekada je to bilo sirotinjsko jelo, a danas je postao brend i nezamjenjiv na svim većim

²⁶<https://www.rtl.hr/vecera-za-5-na-selu/novosti/3514161/jeste-li-ih-probali-ovo-su-najpoznatija-vina-iz-dalmacije/> (pristup: 10.07.2019.)

²⁷<http://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/primorska-hrvatska/dalmacija/> (pristup: 10.07.2019.)

²⁸Ibid

²⁹<https://www.fashion.hr/kolumne/lucija-bilandzic/hedonisticki-pohod-u-sibenske-krajeve-83612.aspxm> (pristup: 25.04.2019.)

svečanostima. Lokalni specijalitet omiškog kraja postao je obožavan i cijenjen u brojnim državama svijeta.³⁰

Slika 14. *Poljički soparnik*



Izvor: <http://www.naturala.hr/media/image/spajza/spajza32/poljicki-soparnik-featured.jpg>
(pristup: 25.04.2019.)

3. TRIPADVISOR

TripAdvisor je američka tvrtka za web-lokacije o putovanjima i restoranima koja prikazuje recenzije hotela, restorana, rezervacije smještaja i drugih sadržaja vezanih uz putovanja. Također uključuje interaktivne forume za putovanja sa sjedištem u Needhamu i Massachusetts. *TripAdvisor* je najveća turistička web stranica na svijetu, s više od 315 milijuna recenzenata (aktivnih i neaktivnih) i više od 500 milijuna recenzija hotela, restorana, atrakcija i drugih poslovnih subjekata vezanih uz putovanja. *TripAdvisor* je rano usvojio sadržaj koji su stvorili korisnici. Usluge web-mjesta su besplatne za korisnike koji pružaju većinu sadržaja, a web-lokaciju podržava objekt za rezervacije hotela i poslovni model oglašavanja. *TripAdvisor Media Group* posluje s 25 turističkih brandova, uključujući *TripAdvisor*, *Airfarewatchdog*, *BookingBuddy*, *Citymaps*, *CruiseCritic*, *Kritikuo biteljskog odmora*, *FlipKey*, *GateGuru*, *Praznike za odmor*, *Samostalne putnike lafourchette*, *Niumba*, *OneTime*, *SeatGuru*, *SmarterTravel*, *Tingo*, *TravelPod*, *Tripbod*, *VacationHomeRentals*, *Viatori* *VirtualTourist*. Iz navedenog proizlazi zaključak da *TripAdvisor* upravlja web stranicama na međunarodnoj razini.³¹

³⁰<https://dnevnik.hr/vijesti/hrvatska/poljicki-soparnik-od-sirotinjskog-jela-do-zasticene-delicije--543624.html> (pristup: 16.04.2019.)

³¹<https://itunes.apple.com/us/app/tripadvisor-hotels-restaurants/id284876795?mt=8> (pristup: 04.05.2019.)

3.1. Razvoj tvrtke TripAdvisor

TripAdvisor su osnovali Stephen Kaufer, Langley Steinert, Nick Shanny i Thomas Palka u veljači 2000. Kaufer je naveo da izvorna ideja nije bila web-lokacija društvenih medija koju je korisnik generirao za izmjenu recenzije, "Počeli smo kao mjesto na kojem smo se više usredotočili na te službene riječi iz vodiča ili novina ili časopisa. Početak koji je rekao: "Posjetitelji dodaju vlastitu recenziju". Izvorno financiranje dobiveno je od FlagshipVenturesa, Grupe *Bollard* i privatnih investitora. Tvrtka je 2004. godine kupila tvrtka IAC / InterActiveCorp. U kolovozu 2005, IAC je izdvojio svoju poslovnu grupu pod nazivom Expedia, Inc. Sjedište je u Needhamu, Massachusetts. U travnju 2009. godine, *TripAdvisor* je pokrenuo svoju službenu stranicu u Kini, od tada je indeksirao više od 20.000 informacija o hotelima i restoranima te recenzije kupaca te je napravio top liste, postajući jedna od najvećih turističkih web stranica od srpnja 2011. godine.³²

U rujnu 2010. godine, *Smarter Travel*, dio *TripAdvisor* Media grupe, pokrenuo je Snique Away (sada Jetsetter), prvu stranicu samo za članove na kojoj je svaki dogovor o putovanju odobren od strane ljudi. U ožujku 2011. godine, *TripAdvisor* postaje najveća turistička stranica na svijetu, s gotovo 280 milijuna jedinstvenih mjesečnih posjetitelja. Tvrtka u travnju 2012. godine pokreće vezu s Facebookom koja korisnicima omogućuje da odaberu recenzije ljudi u svom društvenom grafikonu. U listopadu 2014. godine *TripAdvisor* je objavio novu značajku "Samo za vas", nudeći preporuke po mjeri hotela na temelju korisničkih postavki i povijesti pretraživanja na web-lokaciji. U studenom 2018. godine tvrtka je uključila uslugu naručivanja hrane i dostavu, *Door Dash*, u svoje popise restorana.³³

³²Ibid

³³<https://itunes.apple.com/us/app/tripadvisor-hotels-restaurants/id284876795?mt=8> (Pristup: 04.05.2019.)

Slika 15. Logo TripAdvisora



Izvor: <https://skift.com/wp-content/uploads/2017/06/tripadvisor-logo-e1526649519797.png>

(pristup: 04.05.2019.)

4. JRE

Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) udruga je mladih chefova i vlasnika restorana koja je sa svojim radom počela još davne 1974. godine, da bi do danas izrasla u jednu od najvećih europskih autoriteta kada je u pitanju elitna gastronomija. JRE trenutno okuplja čak 340 talentiranih chefova, 350 restorana i 160 hotela iz 12 zemalja: Austrija, Belgija, Danska, Francuska, Hrvatska, Italija, Luksemburg, Nizozemska, Njemačka, Slovenija, Španjolska i Švicarska koji zadovoljavaju visoke standarde udruženja. Cilj JRE udruge je pomoći mladim chefovima u razvoju kulinarskih vještina, kao i pri razmjeni iskustava i znanja, ali i ponuditi gostima jedinstvena iskustva uživanja u vrhunskim specijalitetima pripremljenih od strane strastvenih zaljubljenika u hranu. Kuhari JRE kombiniraju visoku kvalitetu kulinarskog umijeća sa strašću za europskom gastronomijom spojenom sa lokanim tradicijama i proizvodima. *Jeunes Restaurateurs d'Europe* je u osnovana 1974. u Parizu od strane Jacques Marnier Lapostolle. JRE je također stvoren kao platforma gdje kuhari mogu podijeliti stručna znanja i osobno iskustvo na međunarodnoj razini. Poštivanje tradicije i pojam "terroir" su u kombinaciji s najvećom razinom kulinarske profesionalnosti. S *Jeunes Restaurateurs d'Europe* sve se vrti oko dijeljenja talenta i strasti. Mladi kuhari pokazuju

veliku solidarnost jedni s drugima i razmjenjuju svoja znanja i stručnost za kuhanje s užitkom.³⁴

Slika 16. Logo JRE



Izvor: <https://is5-ssl.mzstatic.com/image/thumb/Purple128/v4/51/2d/bd/512dbdc7-7aa4-6db8-b500-48dbeeb76b80/mzl.moavscbp.jpg/246x0w.jpg> (pristup: 04.05.2019.)

4.1. JRE u Hrvatskoj

Hrvatska se kuhinja znatno razlikuje od regije do regije, jer svugdje u zemlji ima svoj poseban kulinarški identitet. Ako se usporede kopno i obala, odabir sastojaka i tehnika pripreme hrane udaljeni su miljama. Kontinentalna kuhinja slavenskog je podrijetla, a odlikuje se i mađarskim, bečkim i turskim namjerama. Obalno područje ima grčke, rimske i ilirske korijene, a kasnije je inspirirano mediteranskom kuhinjom poput talijanske i francuske.³⁵

U elitnu skupinu restorana uvrstilo se i 13 hrvatskih restorana: Bevanda, Boškinac, Draga di Lovrana, Dubravkin put, Foša, Marina, Monte, Pelegrini, Pergola, Plavi podrum, Restaurant 360°, San Rocco i Zigante. Kako bi restorani dobili članstvo u ovoj eminentnoj udruzi, moraju biti spomenuti u belgijskim kulinarским vodičima, imati pokroviteljstvo minimalno dva postojeća člana udruge, biti vlasnici restorana ili imati 50% udjela u poslovanju, imati želju za gurmanskom kuhinjom i aktivnim članstvom te voditi računa da se usklade s europskim i belgijskim zakonodavstvom te JRE uvjetima i odredbama. Članstvo u udruzi

³⁴<https://www.jre.eu/en/croatia> (pristup: 04.05.2019.)

³⁵<https://www.jre.eu/en/croatia> (pristup: 04.05.2019.)

‘nosi’ prestižni status te je pokazatelj vrhunske gastronomske ponude koja će goste ostaviti bez daha.³⁶

4.2. Michelin guide

Kao i sa svim velikim izumima koji su promijenili tijek povijesti, Michelin vodič nije počeo kao ikonički vodič za blagovanje koji se danas cijeni, zapravo, korijeni su mu bili mnogo skromniji, mali crveni vodič bio je izvorno zamišljen samo da bi potaknuo više vozača da krenu na cestu. Danas je izvanredno predviđanje osnivača braće Michelin dalo poziv koji je jednako važan 2018. godine kao što je bio 1900. godine, a to je učiniti vožnju, turizam i potragu za nezaboravnim iskustvima dostupnim svima.³⁷

Dok inspektori Michelinovih vodiča putuju i kušaju svoj put kroz fine restorane diljem svijeta, također su stalno u potrazi za restoranima koji nude visokokvalitetnu hranu po povoljnim cijenama. Ta su akumulirana zapažanja rezultirala stvaranjem posebne kategorije rejtinga za prepoznavanje takvih restorana. U početku su restorani bili označeni crvenim simbolom "R" kako bi čitateljima pokazali da su to odredišta koja poslužuju "dobru kuhinju po razumnim cijenama".

Što se tiče začetaka Michelin Guide-a, datira iz Clermont-Ferranda (u središnjoj Francuskoj) 1889. godine, kada su braća Andre i Edouard Michelin osnovali svoje istoimeno poduzeće za gume, potaknuto velikom vizijom francuske automobilske industrije u vrijeme kada je u zemlji bilo manje od 3.000 automobila. Kako bi pomogli vozačima da razviju svoja putovanja, time povećavajući prodaju automobila i kupovinu guma, braća Michelin proizveli su mali vodič ispunjen korisnim informacijama za putnike, kao što su karte, informacije o tome kako promijeniti gumu, gdje se popuniti na benzin, i, za putnike popis mjesta za jelo ili sklonište za noć. Već dva desetljeća sve te informacije nisu besplatne. Do sudbonosnog susreta koji ostaje omiljena anegdota, ponavljamo danas, kada je Andre Michelin stigao u trgovinu s gumama kako bi vidio kako se njegovi voljeni vodiči koriste za podupiranje radnog stola. Na temelju načela da "čovjek uistinu poštuje ono za što plaća", 1920. godine pokrenut je potpuno novi Michelin-ov vodič i prodan za sedam franaka. Tada je po prvi put

³⁶<https://www.jre.eu/> (pristup: 04.05.2019.)

³⁷<https://guide.michelin.com/hr/about-us> (pristup: 04.05.2019.)

uključivao popis hotela u Parizu, popise restorana prema specifičnim kategorijama, kao i napuštanje plaćenih reklama u vodiču.³⁸

4.2.1. Značaj Michelin Guide-a

Tijekom ostatka 20. stoljeća, zahvaljujući svom ozbiljnom i jedinstvenom pristupu, Michelin vodiči su postali najprodavaniji vodiči. Vodič sada procjenjuje više od 30.000 objekata na više od 30 teritorija na tri kontinenta, a prodano je više od 30 milijuna Michelin vodiča širom svijeta. Priznajući sve veći utjecaj dijela restorana u vodiču, braća Michelin također su regrutirali tim inspektora misterioznih restorana ili restorana, kao što ih danas bolje poznajemo, da anonimno posjećuju i pregledavaju restorane.³⁹

1926. godine vodič je počeo nagrađivati zvijezde za ugostiteljske objekte, u početku ih označavajući samo jednom zvjezdicom. Pet godina kasnije uvedena je hijerarhija nula, jedna, dvije i tri zvijezde, a 1936. objavljeni su kriteriji za rangiranje zvjezdicama.⁴⁰

„Budući da ove zvijezde poštuju najbolje svjetske restorane, one za koje su kupci spremni putovati na velike udaljenosti kako bi uživali u izuzetnom blagovaonskom iskustvu, njihova dodjela je jedinstven trenutak u karijeri kuhara i u skladu je sa strogim kriterijima koji se primjenjuju na sve inspektore širom svijeta. Ako Michelin često kaže da su zvijezde "u tanjuru i samo u tanjuru", to je zato što se ocjenjuje samo kvaliteta kuhinje. Lokacija restorana, ukras, usluga, oprema ili druge značajke apsolutno se ne uzimaju u obzir, umjesto toga, označeni su brojem "pokrivača" koje prima, koji su predstavljeni simbolom vilice i žlice.“⁴¹

Zvijezde se dodjeljuju restoranu za postignuća svog kuhara i njegovog tima, bez obzira na vrstu kuhinje. Po tom načelu, zvijezde su razvrstane u tri razine:⁴²

*** Izvanredna kuhinja, vrijedna posebnog putovanja

³⁸<https://guide.michelin.com/hr/about-us> (pristup: 04.05.2019.)

³⁹Ibid

⁴⁰<https://guide.michelin.com/hr/about-us> (pristup: 04.05.2019.)

⁴¹<https://guide.michelin.co.kr/en/about/stars/> (pristup: 04.05.2019.)

⁴²Ibid

****** Izvrsna kuhinja, vrijedna obilaska

***** Vrlo dobar restoran u svojoj kategoriji.

Slika 17. Oznaka Michelin Guide zvijezde



Izvor: <https://cdn.internationalculinarycenter.com/wp-content/uploads/2018/11/michelin-star-guide-2019-blog-header-800x300-11618.jpg> (pristup: 04.05.2019.)

4.2.1.1. Biblijski gurmanski lik i L'assiette

1997. godine biblijski gurmanski lik (slika Michelinovog čovjeka) lizao je svoje usne, te je prvi put debitirao u Michelinovom vodiču. Od tada, Bibendum je postao omiljeni svjetionik za tražitelje vrijednosti koji traže dobre ponude.⁴³

Slika 18. Michelin gurmanski lik



Izvor: https://guide.michelin.co.kr/en/wp-content/uploads/sites/3/2016/10/MOBILE_stars-bib-gourmand_en.png (pristup: 04.05.2019.)

Od 1957. godine vodič ističe restorane koji nude iznimno umjerene cijene, što se danas naziva „Biblijski gurman“. Oni moraju ponuditi stavke izbornika čija je cijena niža od

⁴³<https://guide.michelin.co.kr/en/about/stars/> (pristup: 04.05.2019.)

maksimuma određenog ekonomskog standarda. „Bibendum“ je nadimak tvrtke za Michelin man, to je njegov korporativni logo za više od jednog stoljeća.⁴⁴

Ploča ili *L'assiette* je još jedan simbol Michelin vodiča koji je debitirao u izdanju Michelin Guide Paris u 2016. godini. Ploča se daje restoranima koji poslužuju kvalitetnu hranu pripremljenu od svježih namirnica. Piktogram se pojavljuje u svim svjetskim Michelin vodičima. Kako bi pomogli čitateljima da donesu odluke, vodič Michelin-a 1900. godine uveo je univerzalni jezik simbola. Poznati kao piktogrami, ovi simboli imaju prednost jer su sažeti, štede prostor, daju objektivne, ne osuđujuće informacije i razumljivi bez obzira na jezik čitatelja. Iako je na početku bilo samo oko 20 simbola, danas ih ima više od stotinu, a sve to može razumjeti svatko diljem svijeta. Piktogrami daju vrlo precizne informacije, ne samo o ponuđenim uslugama, već i općenitijim informacijama, omogućujući ocjenjivanje hotela i restorana prema njihovoj razini udobnosti ili kvaliteti kuhanja.⁴⁵

Slika 19. *Michelin the plate*



Izvor: https://guide.michelin.co.kr/en/wp-content/uploads/sites/3/2016/08/theplate_en.png

4.2.2.2. *Gault&Millau*

Gault&Millau je francuski vodič za restorane. Osnovao su ga dva kritičara restorana, Henri Gault i Christian Millau 1965. godine. *Gault&Millau* procjenjuje na skali od 1 do 20, pri čemu je 20 najviša. Restorani navedeni ispod 10 bodova rijetko su navedeni. Bodovi se

⁴⁴https://guide.michelin.co.kr/en/wp-content/uploads/sites/3/2016/10/MOBILE_stars-bib-gourmand_en.png
(pristup: 10.05.2019.)

⁴⁵Ibid

dodjeljuju na temelju kvalitete hrane, s komentarima o usluzi, cijeni ili atmosferi restorana posebno. *Gault&Millau* ne prihvaća plaćanje za popis restorana. Pod njegovim izvornim autorima i mnogo godina nakon što su otišli, *Gault&Millau* nikada nije dodijelio 20 bodova, pod argumentom da je savršenstvo izvan granica normalnog ljudskog bića. Godine 2004. dva restorana, u Veyrier-du-Lac i Megevu, dobili su ovaj rezultat. Bilo je rasprava o tome koji je vodič važniji, Michelinov vodič ili *Gault&Millau*. Michelin je popularniji i stoga utjecajniji, dok je *Gault&Millau* bio više usredotočen na hranu zbog toga što se glavni sustav temelji isključivo na kvaliteti hrane. *Gault&Millau* ima vodiče za razne druge zemlje, uključujući Nizozemsku, Belgiju i Luksemburg, Švicarsku, Njemačku i Poljsku.

Broji 18 država, od kojih su neke Hrvatska, Njemačka, Austrija, Francuska, Japan, Rusija i dr. Hrvatski ugostiteljski objekti sa oznakom *Gault&Millau* su: Paradox, Ōš kolač, Zrno soli u Splitu, Pelegrini, Tomaseo, Marenda 2 u Šibeniku, Vinodol, Oranž u Zagrebu, Navis u Opatiji, Cantinetta u Skradinu i dr.⁴⁶

Slika 20. Logo *Gault&Millau*



Izvor: <http://www.restavracija-manna.si/wp-content/uploads/2018/12/restaurant-gault-millau-toulouse.png>

(pristup: 10.05.2019.)

4.2.3. Michelin Guide u svijetu

Michelin Guide obuhvaća četiri kontinenta: Sjevernu i Južnu Ameriku, Europu i Aziju. Neke od europskih država su: Austrija, Belgija, Hrvatska, Italija, Češka i dr. Talijanski restorani sa Michelin-ovom zvjezdicom rasprostranjeni su po gradovima, tako u Milanu tu odliku imaju „Al Pont de Ferr“, „Iyo“, „Manna“ i dr. Rim je također ponosan na restorane sa

⁴⁶<https://www.gaultmillau.com/> (pristup: 10.05.2019.)

Michelin-ovom nagradom, a tu su: „La Pergola“ i „CasaBleve“. U Češkoj su restorani s toliko cijenjenom nagradom: „Na Kopci“, „Grand Cru“ i dr.

4.2.4. Michelin Guide u Hrvatskoj

Michelin Guide zvjezdicu, tj. nagradu u Hrvatskoj ima nekoliko restorana moderne kuhinje. Ona se dodjeljuje restoranima na temelju pet važnih karakteristika: svježine namirnica, vještine pripreme, kvalitete jela, kreativnosti hrane te omjera cijene i onoga što se dobiva. Nagrada time restorane opravdano uzdiže u očima pravih gurmana. Kvaliteta i spoj modernog i autohtonih namirnica, daje odlične rezultate i još bolje okuse. Upornost svakog tima nagrađenog restorana odaje koliko je ljubavi i znanja uloženo u pripremu svakog „tanjura“.

4.2.4.1. Restoran 360°

Restoran „360°“ nalazi se u gradu Dubrovniku, mjestu pod zaštitom UNESCO-a. Izvrсна terasa koja se proteže duž srednjovjekovnih zidina i tvrđave sv. Ivana otvara se s jedinstvenim pogledom na more i stari grad i njegovu luku. Restoran poslužuje isključivo večeru. Postoje dva izbornika s 5 sljedova i skraćene opcije putem izbornika „a la carte“. Inspirirani okusima i sastojcima dubrovačke i mediteranske kuhinje, uokvireni francuskim tehnikama kuhanja, gurmanska jela poslužuju cijenjenim kulinarским gostima iz cijelog svijeta. Marijo Curić, chef restorana „360°“ ima koncept koji se temelji na prilagođavanju omiljenih jela Dalmacije i Dubrovnika vrlo modernoj kuhinji baziranoj na staroj francuskoj školi. Svako jelo Marija Curića je kreativna i vješta igra kontrasta i tekstura, s naglaskom na barem jedan lokalni segment. Restoran „360°“ zaradio je Michelinovu zvijezdu 2018. godine.⁴⁷

⁴⁷<https://360dubrovnik.com/our-story/> (Pristup: 16.05.2019.)

Slika 21. Restoran 360°



Izvor: https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/360du-s00040jpg/7086171/alternates/LANDSCAPE_980/360du%20S00040.jpg (pristup: 16.05.2019.)

4.2.4.2. Hotel Draga di Lovrana

Hotel „Draga di Lovrana“ je mali obiteljski *boutique* hotel**** obitelji Nikolac Christiana i Sanje iz Opatije, kupljen još 1978. godine u ruševnom zdanju, od početka u planu da se renovira u turistički objekt. Christian je odlučio ostvariti želju svog oca i obnoviti objekt prema originalnom projektu.

Tako je na postojećoj originalnoj konstrukciji 2004. i 2005. godine ponovno izgrađen hotel izvornog naziva „Draga di Lovrana“ kojem je vraćen njegov austrougarski šarm. A oduševljene reakcije gostiju iz cijelog svijeta, potvrđuju da su vlasnici u tome i uspjeli. Glavni chef je Deni Srdoč čiju je mladenačku zaigranost i iskustvo stekao od njegovog mentora, dobro poznatog Chefa Zdravka Tomšića. To je rezultiralo novim tanjurima koji su spoj tradicionalnog i mediteranskog okusa sa utjecajem talijanske i francuske kuhinje. Restoran „Draga di Lovrana“ je dio prestižne europske udruge JRE, a uz to ima i jednu Michelin-ovu nagradu.⁴⁸

4.2.4.3. Restoran Monte

Restoran "Monte" iz Rovinja i njegov glavni chef Danijel Đekić dobio je prvi u Hrvatskoj prestižnu Michelinovu zvjezdicu. Obiteljski restoran koji Danijel vodi sa svojom suprugom

⁴⁸<http://www.dragadilovrana.hr/restoran> (pristup: 16.05.2019.)

bazira se na lokalnim namirnicama, a ponajprije na jadranskoj ribi i plodovima mora koji su pripremljeni modernim kuharskim tehnikama i maestralno sljubljeni s povrćem i drugim sastojcima. Restoran Monte već deset godina vode Tjitska i Danijel Đekić, a cijela priča počela je još davne 1985. godine. Ona je izučena somelijerka, a on kuhar. Danijel Đekić nije u početku imao sreće s izborom trajnoga zanimanja. Krenuo je s građevinom u Rijeci ali, u Rovinju je tada bilo mnogo turista, a malo restorana, pa se ugostiteljstvo nametalo kao dobar izbor. Nakon nekoliko godina Danijel prelazi u kuhinju, upoznaje prve korake kuhanja, te iste godine je upoznao svoju suprugu Nizozemku. Devedesetih, Monte su dali u najam i odselili se u Nizozemsku. Danijel u Nizozemskoj stječe vrijedna profesionalna iskustva u kuhinjama gdje je svojim radom i trudom postigao titulu *executive chef*. 2001. godine par se preselio u Rovinj i krenuo sa sjajnim radom i postignućima u Monte-u.⁴⁹

Slika 22. *Restoran Monte*



Izvor: <https://www.dobri-restorani.hr/wp-content/uploads/2014/06/87-31-monte29-240412.jpg>

(pristup: 19.05.2019.)

4.2.4.4. Restoran Noel

Prestižnu zvjezdicu je zaradio i restoran „Noel“, chefa Gorana Kočiša i Ivana Juga. „Noel“ se nalazi u Zagrebu, a nagradu je osvojio 2019. godine krajem veljače. Goran i Ivan uspješno kombiniraju modernu europsku kuhinju sa autohtonim namirnicama. Tako im za rukom

⁴⁹<https://www.dobri-restorani.hr/restoran/monte/> (pristup: 17.05.2019.)

polazi i kombinacija prepelice sa pistacijom, još neke od zanimljivih spojeva su: celer sa tartufima, rižoto od jadranskog ježinca i paškog sira i sl.⁵⁰

4.2.4.5. Konoba Pelegrini

Konoba vinoteka Pelegrini smještena je uz katedralu sv. Jakova u Šibeniku. Povijesno palača Pelegrini Šibenčanima je poznata još pod nazivom Tambača, prema obitelji koja je u prvoj polovici 20. st. proizvodila diljem Europe nagrađivana vina i likere, a izgrađena je na prijelazu iz 15 st. u 16. st. Palača Pelegrini arhitektonski je svakako jedna od najzanimljivijih u Šibeniku, jer njezini renesansni i barokni dijelovi obuhvaćaju istoimenu nekadašnju srednjovjekovnu kvadratnu kulu. Dva su ulaza u palaču, jedan s renesansnim, jedan s kasnobaroknim portalom.⁵¹

Svoj početak započinje 2006.godine kad je chef Rudolf Štefan kupio potpuno devastirani prostor u kojem nitko nije boravio zadnjih pedeset godina. Tada otkriva da se prije otprilike sto godina u istom prostoru čuvala čuvena slatka šibenska maraština koja se sušila na Trgu 4 bunara, a na europskim dvorovima. Radovi na adaptaciji prostora su trajali cijelu godinu. Do imena Pelegrini dolazi zato što palača u kojoj se dijelom nalazi konoba nosi naziv Pelegrini-Tambača. I zato što se prvi hotel u povijesti Šibenika zvao Pelegrini. I na kraju, ali nikako manje važno, zato što *pelegrin* dolazi od riječi hodočasnik, a blizina katedrale sv. Jakova je cilj hodočasnika. Konoba Pelegrini nudi Dalmaciju na tanjuru, a svoju prvu Michelin nagradu dobio je 2018.godine. Još neke od nagrada su: 20.04.2013. Konoba Pelegrini je proglašena najboljim restoranom Dalmacije prema izboru Dobri Restorani 2013., 29.04.2014. proglašen je najboljim restoranom Dalmacije te 3. najboljim restoranom u Hrvatskoj prema izboru Dobri Restorani 2014. (11.05.2015. godine). Konoba Pelegrini proglašena je najboljim restoranom Hrvatske te najboljim restoranom Dalmacije prema izboru Dobri Restorani 2015.⁵²

⁵⁰<https://noel.hr/en/home-2/> (pristup: 19.05.2019.)

⁵¹<https://pelegrini.hr/en/> (pristup: 19.05.2019.)

⁵²<https://pelegrini.hr/en/> (pristup: 19.05.2019.)

Slika 23. Terasa konobe Pelegrini na Trgu četiri bunara



Izvor: <http://www.journal.hr/wp-content/uploads/2015/08/pelegrini.jpg> (pristup: 19.05.2019.)

5. MODERNA TEHNOLOGIJA I GASTRONOMIJA

Stil života proteklih se godina iz temelja promijenio. Hrana sada mora biti lagana, ukusna, raznolika i vizualno privlačna. Zajedno s gastronomskim očekivanjima mijenja se i tehnologija u kuhinji. Unatoč promijenjenim zahtjevima, važnost hrane nije ništa manja nego prije, ljudi su i dalje zbog kvalitetne hrane, vrhunske usluge i ambijenta, ali i još bolje promocije ugostiteljskog objekta voljni izdvojiti više novca, pa čak i putovati satima. Sve to pojavni je oblik uspješnih restorana koji tajnu svojeg uspjeha ipak prije svega zahvaljuju strategiji kvalitete, kreativnim kadrovima i novoj tehnologiji u kuhinji. Praćenje trendova ključno je za uspješno poslovanje na sve konkurentnijem tržištu.

„Suvremena gastronomija ne može bez moderne tehnologije i tehničke opreme koje omogućavaju: ⁵³

- višu kvalitetu jela u cjelini,
- manje fiziološke gubitke,

⁵³<http://suvremena.hr/gastronomija-sve-vaznija-i-daje-dodatnu-kvalitetu-turizmu/> (pristup: 19.05.2019.)

- zadovoljavanje HACCP normi,
- veću ekonomičnost pripreme i
- fleksibilnost u pripremi i usluživanju.“

Pod pojmom kvaliteta jela misli se na različite stvari. Opće je pravilo da kvalitetu jela određuje vremenski najkraći put živežnih namirnica „od polja do stola“, što je teško postići u profesionalnoj gastronomiji. Pri tome je potrebno spomenuti da suvremeno i kvalitetno duboko zamrznute živežne namirnice daju čak najbolje rezultate, jer se zamrzavaju odmah po branju (povrće), preradi (meso) ili ulovu (riba). Kuharska tehnologija u svijetu posljednjih se godina jako promijenila, ne samo u suvremenoj tehničkoj opremi, nego i u rasporedu radnih i pomoćnih odjeljenja te u racionalizaciji rada osoblja.

5.1. Razvoj kuhinjske tehnologije

Kuhinje su neophodna komponenta modernog načina života te su postale omiljeno okupljalište za obitelji i društvo.

S obzirom na važnost kuhinje danas, nevjerojatna je činjenica da su kuhinje u nedalekoj prošlosti bile najmanje bitna ili čak nepoželjna prostorija u domu. Očito je da su kuhinje tijekom stoljeća prošle brojne tehnološke i društvene promjene, ali ono što možda nije tako očito je zašto i kako su se te promjene dogodile. Ako gledamo razvoj kuhinje kroz povijest, one nisu bili luksuzni prostori niti prostorije u kojima bi obitelj provodila vrijeme ili održavala zabave. Kuhinje su bile mračne, vruće, ispunjene čudnim mirisima i sklone požarima. Iz svih tih razloga, kuhinja je najčešće bila smještena što dalje od društvenih i privatnih soba u kući. Ljudi iz visoke klase su čak i slavili isključivanje od hrane te su njihove blagovaonice bile što dalje od kuhinje, tako daleko da se sakrije miris hrane. I ljudi iz nižih klasa su pozicionirali kuhinju daleko od središta kuće, lociravši je u stražnji dio doma pored vanjskih radnih prostora. U prvim društvima, kuhalo se praktički na otvorenoj vatri. Tadašnji način života se vrtio oko plamena.⁵⁴

⁵⁴<https://321kuhaj.rtl.hr/prima/2725011/razvoj-kuhinje-fascinantna-povijest-najdraze-prostorije-u-domu/>
(pristup: 19.05.2019.)

Slika 24. Kuhinja srednjega vijeka



Izvor: [https://rtl-](https://rtl-static.cdn.sysbee.net/repository/images/2/f/5/f/2f5f7c280e986ef8390bbae4b65d24e9.jpg?v=20)

[static.cdn.sysbee.net/repository/images/2/f/5/f/2f5f7c280e986ef8390bbae4b65d24e9.jpg?v=20](https://rtl-static.cdn.sysbee.net/repository/images/2/f/5/f/2f5f7c280e986ef8390bbae4b65d24e9.jpg?v=20)

(pristup: 19.05.2019.)

Vatra je bila izvor topline, svjetla i sigurnosti. S vremenom se mijenja oblik doma od jednosobnog do višesobnog. Dijeljenje prostorija se možda ne čini kao velika promjena, ali ona je učinila naš dom onakvim kakvih ga znamo danas. U srednjem vijeku život je bio usredotočen oko otvorenog kamina. Dim i čađa bili su stalna smetnja za oči i pluća te su predstavljali problem sve do 16. stoljeća kada su dimnjaci postali široko korišteni u kućama. Jednom kad je krenuo, tehnološki napredak u kuhinji bio je nezaustavljiv, a sve promjene su bile usmjerene na smanjivanje radne snage u kuhinji i skraćivanje vremena kuhanja. U upotrebu su ušle peći od lijevanog željeza koje su zamijenile dotadašnje kamene kamine. Peći od lijevanog željeza su bile efikasnije zbog većeg kapaciteta grijanja i bržeg kuhanja. Lijevano željezo se smatralo velikim tehnološki napretkom jer se moglo oblikovati na različite načine te je vrlo dobro podnosilo temperaturne promjene, od visokih do niskih temperatura. Kuhanje je i dalje bilo ženski posao te kuhinja i dalje nije bila mjesto za zabave i druženja. U 20. stoljeću se rapidno mijenja koncept kuhinje. Rastuća tehnologija, novi

materijali, masovna proizvodnja učinili su svoje i od kuhinje stvorili omiljenu prostoriju u domu. Kuhinje se danas više ne skrivaju nego su ponos svakog doma.⁵⁵

5.1.1. Moderna kuhinja

Na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće glavni su cilj bile uštede vremena u tvorničkoj proizvodnji, a taj se „trend“ prelio u sve sfere života, pa tako i na dizajn kuhinja. Kuhinje 19. stoljeća su imale jako malo prostora za skladištenje jer kuhinjski ormarići još uvijek nisu postojali. U dvadesetim godinama 20. stoljeća, ergonomska učinkovitost u kuhinji učinila je veliki korak naprijed sa stvaranjem malene, ali učinkovite *Frankfort Kitchen*. Ovaj napredni dizajn kuhinje, uveden u Njemačkoj, bio je usredotočen na stavljanje svih potrebnih kuhinjskih predmeta na dohvat ruke. Iako ovo zvuči kao standardna praksa za današnju kuhinju, ideja o projektiranju takve kuhinje bila je revolucionarna i dovela je do stvaranja tzv. "zlatnog trokuta", koncepta u kojem je razrađen najefikasniji položaj sudopera, pećnice i hladnjaka. Ideja "opremljene kuhinje", u kojoj su aparati postali više integrirani, bila je važna preobrazba za kuhinju 30-ih i 40-ih godina. Uređeni kabineti s aparatima pomogli su stvoriti više svrhovit i lijep dizajn interijera. Proizvodni napredak i stambeni rast poslije Drugog svjetskog rata imali su ogroman utjecaj na kuhinju današnjice. Povećana je potražnja za kuhinjskom tehnologijom i opremom. Inovativnosti u ventilacijskim sustavima, pećnicama, hladnjacima, perilicama posuđa i radnim pločama učinili su kuhinju tišom, čistom, bolje organiziranom i jednostavnijom za rad. U osnovi, kuhinja polagano postaje ponos svakog doma.⁵⁶

5.1.1.1. Uporaba modernih uređaja

Danas je vrlo lako kuhati, uz sjajan recept i opremljenu kuhinju ručak je brzo gotov. Naravno, nije tako bilo oduvijek. Od običnog tostera, do aparata za kokice, danas postoje i moderne pećnice sa tajmerom, samostojeći mikseri, razna kuhala za vodu, veliki mikseri za

⁵⁵<https://321kuhaj.rtl.hr/prima/2725011/razvoj-kuhinje-fascinantna-povijest-najdraze-prostorije-u-domu/>
(pristup: 21.05.2019.)

⁵⁶<https://321kuhaj.rtl.hr/prima/2725011/razvoj-kuhinje-fascinantna-povijest-najdraze-prostorije-u-domu/>
(pristup: 21.05.2019.)

tijesta, mašine na struju, velike sjeckalice za veće komade mesa i sl. Također tu su i peći koje se namještaju na dodir, indukcijske peći, parne peći, uz to ima još raznih pribora koji olakšavaju i samu pripremu, kao što su razne sjeckalice za povrće. Sve to uvelike olakšava posao u kuhinji, i na kraju samo kuhanje.

5.2. Gastronomija

Gastronomija (od grč. *gaster* = želudac + *nomos* = pravilo, red) je kuharska vještina, vještina priređivanja dobrih jela, kult birane hrane i kuharske umjetnosti. Gastronom je čovjek koji se razumije u dobro kuhanje; tj. sladokusac, gurman, izbirač u jelu, dok je gastronomist osoba koja ujedinjuje teoriju i praksu u izučavanju gastronomije. Gastronomija po nekima nije samo vještina, nego i prava umjetnost, ili znanost o prehrani.⁵⁷

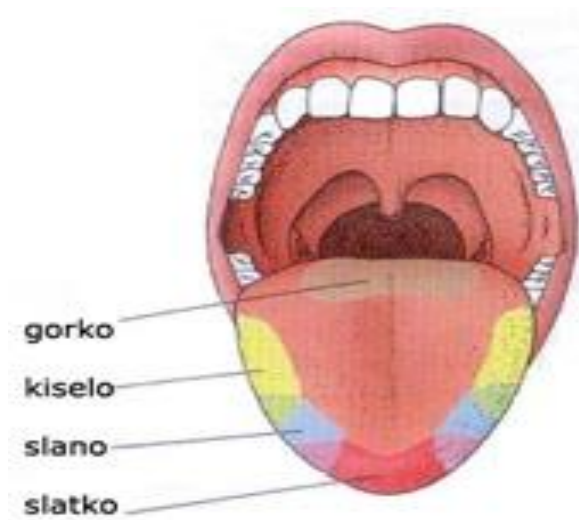
5.2.1. Organoleptička svojstva

Organoleptička svojstva su svojstva hrane, odnosno prehrambenih proizvoda što se određuju ljudskim osjetilima, a ne mogu se odrediti instrumentalnim analitičkim tehnikama i egzaktnim mjerenjem. Kakvoća prehrambenih proizvoda određena je njihovima fizikalno-kemijskim značajkama, nutritivnom i energetsom vrijednošću te organoleptičkim svojstvima kao što su izgled, boja, miris i okus. Pod izgledom proizvoda razumijeva se njegov oblik i veličina te značajke koje se ispituju opipom rukom ili jezikom, npr. viskoznost, čvrstoća, tvrdoća, rastezljivost, plastičnost, hrskavost i sl. Organoleptička svojstva određuju se ocjenjivanjem, a ocjenjivači su najčešće prehrambeni tehnolozi educirani za takva ispitivanja. Svako se svojstvo ocjenjuje određenim rasponom bodova ili mu se pridaje neka druga dogovorena ocjena, a za svaku se skupinu proizvoda izrađuju normirane tablice raspona bodova ili ocjena kojima se služe ocjenjivači. Organoleptička kontrola je provjera svih tih svojstava, izgleda, boje, mirisa, teksture i okusa prehrambenih proizvoda ili provjera osjetilima (vid, sluh, njuh i okus). Organoleptičku kontrolu u pravilu provodi komisija iskusnih stručnjaka, a o nalazima se vodi zapisnik.⁵⁸

⁵⁷<http://www.krak.hr/gastronomija> (pristup: 21.05.2019.)

⁵⁸<http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=45479> (pristup: 21.05.2019.)

Slika 25. Osjetilo okusa



Izvor: <https://sites.google.com/site/osjetila/ /rsrc/1468756457134/home/vrste-osjetila/jezik.jpg>

(pristup: 21.05.2019.)

5.2.2. Klasično sparivanje hrane s vinima

Ništa ne ide s vinom bolje nego hrana, i obrnuto. Odavno se zna da bijela vina idu uz bijelo meso, a crna vina uz ribu. Kada je *pairing* hrane i vina dobar, oni zajedno stvaraju intenzivan užitak. Kad je *pairing* hrane loš, okusi hrane i vina se tuku, najčešće na štetu vina. Dobar *pairing* hrane i vina zahtijeva ozbiljno umijeće, jer pored toliko različite hrane i vina danas dostupnih na tržištu, broj kombinacija je praktički beskonačan.

Teška crna vina niskih kiselina poput plavaca nikad, recimo, neće ići uz pizzu, zbog kiseline rajčice. Nakon griza pizze više uopće nećete osjetiti bogatu voćnost plavca. Kad jela imaju jasne elemente kiseline, traže i vina s izraženijim kiselinama. Dakle *pinot noir* ili *sangiovese* i *syrah* umjesto malbeca. Prema nekim teorijama, praktično je uskladiti porijeklo namirnica u jelu i vino.⁵⁹

Pikantnu hranu nije jednostavno sparivati s vinima, posebno u jelima sa čilijem ili jako ljutim začinima. Većina ljudi prirodno će ljutinu ispirati pivom, ali vino i čili nisu loš par. Alkohol je prirodno otapalo kiselina u čiliju i vino je efikasniji čistač ljutine jer ima više alkohola od

⁵⁹<https://plavakamenica.hr/2017/10/23/vino-hrana-pairing-okusi-sommelier/> (pristup: 21.05.2019.)

piva. To ne znači da su žestoka pića još bolji čistači. Važan je i šećer. Šećer upija kapsaicin⁶⁰ i u kulturama gdje se kuha puno ljute hrane to znaju oduvijek. Vina s više ostatka šećera, poput rizlinga, pomoći će da se kroz slojeve ljutine osjete okusi hrane, a ljutina će s druge strane ukloniti zadnje tragove slatkoće u okusu i na obje ćete strane biti na dobitku.⁶¹

No, važan je još jedan element. Ako su u *pairingu* s ljutim jelima važni šećeri, u *pairingu* s masnim jelima važni su tanini. Bez obzira pije li se uz debeli odrezak govedine prošaran masnoćom ili komad kruha namočen u maslinovo ulje, osjetit ćete kao da vam sloj masnoće u ustima prekrije okusne pupoljke i slabi percepciju okusa. Tu se pojavljuju tanini. Tanini se nalaze u kožici i košticama grožđa i vinu daju hrapavu teksturu, stvaraju osjećaj da vam vino skuplja usta. U ovom slučaju oni su super-čistač masnoće s nepca i jezika. Kad se nakon zalogaja masne hrane osjete dobri tanini, oni se međusobno poništavaju.

Vino uvijek mora biti snažno koliko i masna hrana, ali s taninima je malo kompliciranije, kod njih su bitni mjera, zrelosti i finoća.⁶²

Mnoga mediteranska jela, od dalmatinskih do marokanskih, puna ružmarina, timijana, origana, kadulje, spadaju u ovu kategoriju. U nju spadaju i meksička jela koja nisu ljuta. Ako su u hrani naglašeni biljni okusi i arome začinskog bilja, najbolje je kombinirati vina s biljnim notama.

Među crnim vinima, najčešći izbor je *grenache*, zbog nota klinčića, likviricije, ružmarina, čilija, ponekad duhana. *Grenache* je klasični par za mesna jela u krustama od začinskog bilja. *Syrah* je vino za jela od crvenog mesa u umacima od papra, mesnim umacima i težim umacima s puno začinskog bilja. Meso u bijelim vinima *sauvignon blanc* je sinonim za biljne okuse, pun zelenih travnatih nota, bosiljka, kadulje, limunske trave, često mineralan, biti će prilika za lagana, recimo riblja jela sa začinskim biljem. *Viognieri* sa svojim uljastim teksturama i aromama u kojoj se prepoznaju anis i bijeli papar, dobar su par za kineska jela.

Definicija deserta dovoljno se brzo mijenja da se slatka jela ponekad i mogu sresti u kombinaciji sa specifičnim suhim vinima. Razlozi su racionalni, kampanje za zdrav život i opsesija izgledom učinili su svoje i slatka vina, a i deserti, puno su manje popularni nego

⁶⁰Kapsaicin je alkaloid ljute paprike ili čili paprike koji na koži izaziva osjećaj topline i žarenja, a potom analgeziju, odnosno umanjuje osjećaj osjeta bola

⁶¹<https://plavakamenica.hr/2017/10/23/vino-hrana-pairing-okusi-sommelier/> (pristup: 21.05.2019.)

⁶²<https://plavakamenica.hr/2017/10/23/vino-hrana-pairing-okusi-sommelier/> (pristup: 21.05.2019.)

nekad. No, i dalje je zakon da se slatkoća deserta najbolje uravnotežuje slatkim vinom. Ključno je odabrati vino koje je slađe od deserta i može voditi igru. Port, predikatna vina ili slatki pjenušci najčešći izbor. Kod slatkog vina, osim bogatstva, raskošne teksture i arome, tražite dobara balans šećera i kiselina. Preslatka, tupa ljepljiva vina neće biti dobra ni uz jedan desert.⁶³

6. FOODPAIRING

*Danas su naša nepca evoluirala da jedu mnogo avanturističkije nego prije, a neočekivane kombinacije sastojaka postaju nova norma. Kao kuhari i barmeni, ovo nam predstavlja uzbudljive nove izazove i cijeli svijet kreativnih mogućnosti.*⁶⁴

Foodpairing ili kombiniranje hrane je osmišljeno kako bi inspirirali kuhare, i one koji obožavaju hranu tzv. *Foodies* i druge profesije koje se bave hranom. Ovom metodom pomaže se u dizajniranju recepata i nude se nove kombinacije hrane, za koje se misli da nisu moguće. *Foodpairing* pruža moguće kombinacije hrane koje se temelje na intrinzičnim svojstvima različitih prehrambenih namirnica i na spojevima okusa koji su prisutni u tim proizvodima. To rezultira mogućim kombinacijama koje su inovativne i ne utječu ili ograničavaju kulturni i tradicionalni kontekst proizvoda.⁶⁵

6.1. Foodpairing- osjetila

Foodpairing je znanstvena metoda kojom se utvrđuje koja hrana i piće dobro idu zajedno. Da bi se razumjelo zašto se sastojci slažu važno je znati kako ljudi percipiraju okus. Zna se da je ljudsko iskustvo hrane složena priča i razvija svih pet ljudskih osjetila. Iako na percepciju utječe prizor, utjecaj boje ili prikaz hrane i sluha, očekivanje hrskavosti, nema sumnje da je ljudski doživljaj okusa uglavnom sastavljen od glavnih osjećaja okusa, dodira i mirisa. Osjećaj okusa lako se povezuje sa samim doživljajem okusa. Kušajući hranu otkriva

⁶³Ibid

⁶⁴<https://www.foodpairing.com/en/home> (pristup: 23.05.2019.)

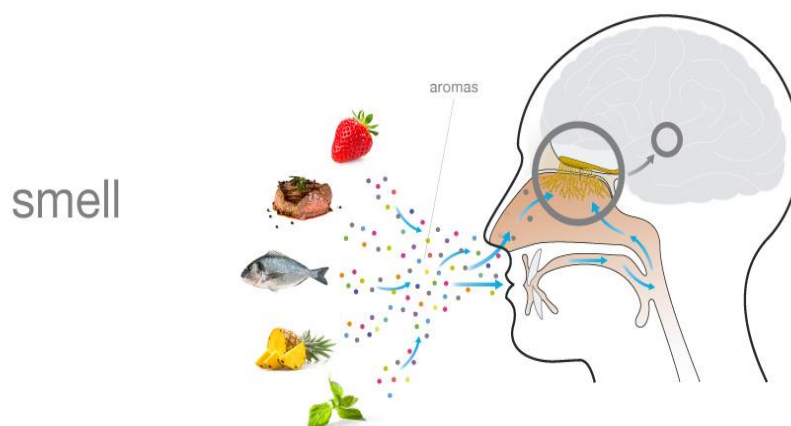
⁶⁵Ibid

se četiri osnovnih okusa u ustima i na jeziku: slatko, slano, gorko i kiselo. Osjećaj koji se osjeća dok se grize hrana čini doživljaj teksture, svježine i pikantnosti. Međutim, u prosjeku samo 20% ljudskog doživljaja okusa je zbog okusa i dodira. Mnogo je važnije osjetilo mirisa.⁶⁶

6.1.1. Foodpairing- osjetilo mirisa

Važnost mirisa i arome je velika jer se kroz miris može razlikovati do 10000 različitih mirisa. Mirisi se sastoje se od jedne ili više molekula arome koje su hlapljive i dopiru do ljudskog mirisa kroz zrak koji se udiše. Međutim, čovjek opaža arome i kroz nos i kroz usta.⁶⁷

Slika 26. *Prikaz osjetila mirisa*



Izvor: <https://www.foodpairing.com/Media/Image/e56bb1e1-fe04-46db-a89a-cceefe6cb687.jpg?isFile=False>
(pristup: 23.05.2019.)

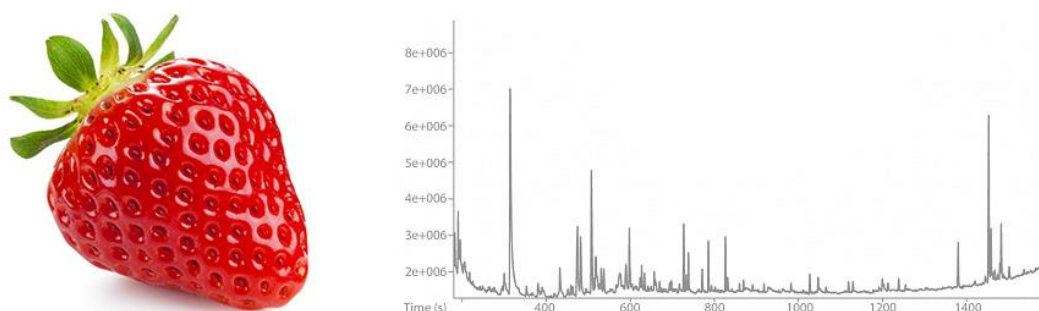
Arome su ključni pokretači ljudskog doživljaja okusa i stoga su ključni za sinergiju hrane i pića. Čak 80% onoga što ljudi nazivaju okusom zapravo je aroma, npr. miris kave sadrži preko 1000 aroma, a kava ima lijep, jak i prženi miris. Kada se otpije gutljaj kave sa zatvorenim nosom, kava će se pretvoriti u gorko piće.

⁶⁶<https://www.foodpairing.com/en/science-behind> (pristup: 23.05.2019.)

⁶⁷<https://www.foodpairing.com/en/science-behind> (pristup: 23.05.2019.)

Profil arome kulinarskih sastojaka polazište je *foodpairinga* i znanstvenih istraživanja. Kao prvi korak, *foodpairing* određuje profil arome određenog sastojka, kao što je jednostavna plinska kromatografija spojena masenom spektrometrijom (GC-MS). Na temelju ovih rezultata, znanstvenici iz tvrtke *foodpairing* izdvajaju podatke o aromi važni za ljudski miris. Jagoda sadrži nekoliko desetaka različitih aroma. Međutim, u stvarnosti se jasno ističu samo nekoliko aroma i određuju precizan miris jagode.⁶⁸

Slika 27. Aromatizirani spojevi jagode



Izvor: <https://www.foodpairing.com/Media/Image/5f6b83ed-64a7-4350-8bd5-132cd7562d8c.jpg?isFile=False> (pristup: 23.05.2019.)

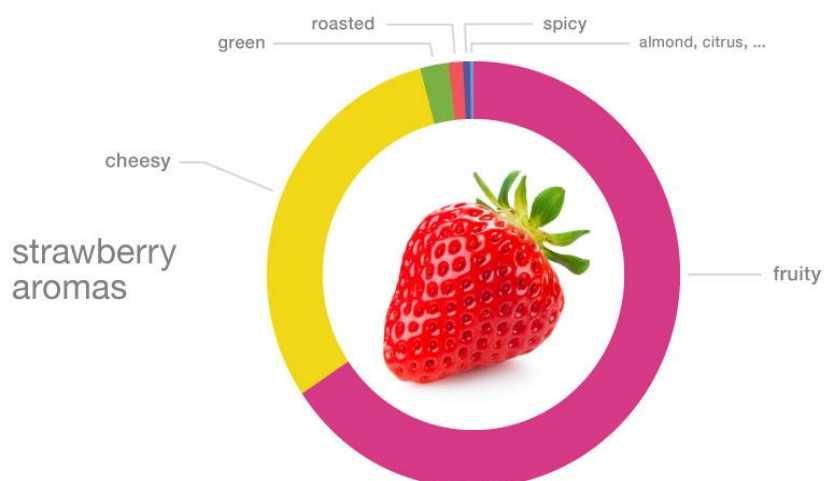
6.1.1.1. Arome relevantne za ljudski osjet mirisa

Aroma mora doseći određeni prag u određenom sastojku kako bi ga ljudi prepoznali. Kroz pojačane interakcije, neke arome koje su ispod navedenog praga stvaraju prepoznatljiv miris.⁶⁹

⁶⁸Ibid

⁶⁹<https://www.foodpairing.com/en/science-behind> (pristup: 23.05.2019.)

Slika 28. Slika grafa aroma jagode

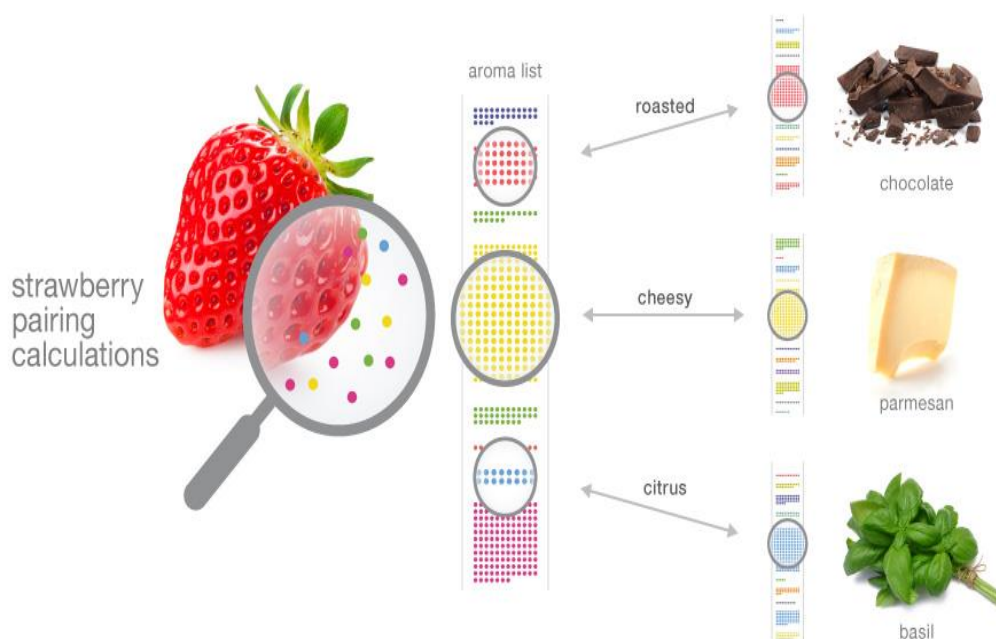


Izvor: <https://www.foodpairing.com/Media/Image/7b550f81-2b09-4ebf-bcfc-f0bc0ac8a1d3.jpg?isFile=False>
(pristup: 23.05.2019.)

6.2. Uparivanje namirnica

Foodpairing tim koristi znanstvene tehnike kao što su analiza podataka i strojno učenje za stvaranje algoritama za izračunavanje usklađenosti namirnica i pića.

Slika 29. Uparivanje jagode i ostalih namirnica



Izvor: <https://www.foodpairing.com/Media/Image/07b46adb-70e3-4fd4-bf06-e3e933c7212d.jpg?isFile=False>
(pristup: 27.05.2019.)

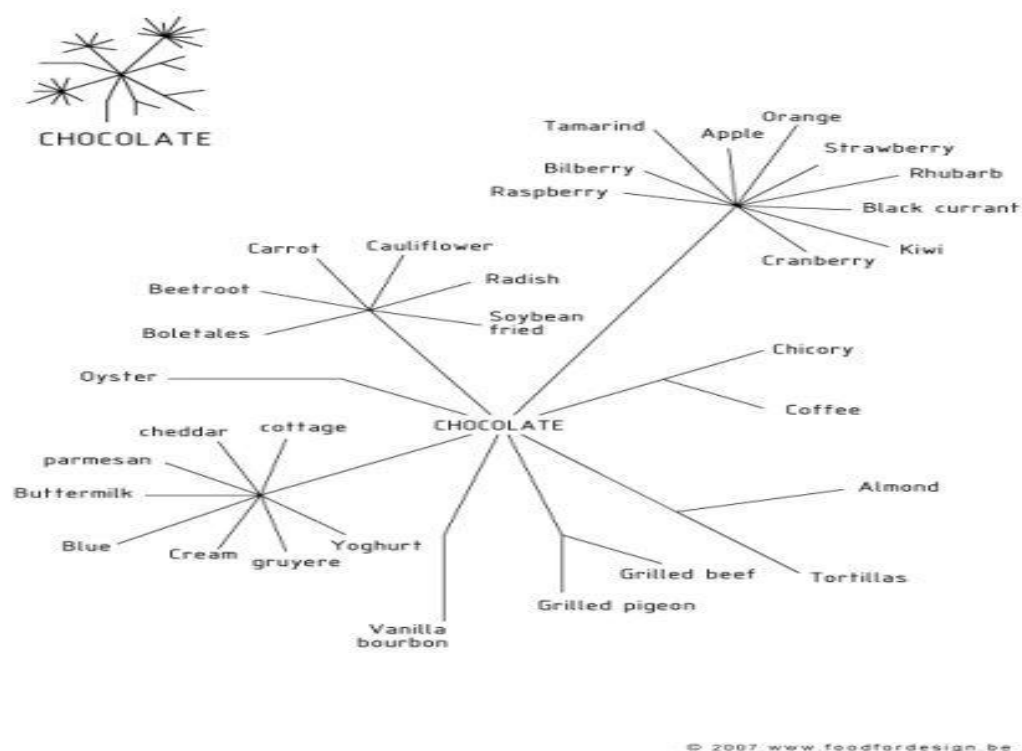
Godine istraživanja o *foodpairing*-u dovele su do sljedećeg zaključka: kada različite namirnice dijele određene ključne arome, vjerojatnije je da će se dobro složiti u receptu. Svi znamo klasičnu kombinaciju jagoda i čokolade. Njihova uglavnom zajednička aroma pečenja je povezivanje tih sastojaka. Jagoda također odgovara parmezanu kroz aroma sira ili bosiljku kroz arome citrusa. Tako *foodpairing* potvrđuje tradicionalne parove koje poznajemo, a istovremeno otkriva i netradicionalne i iznenađujuće kombinacije.⁷⁰

Kako bi se izradio jedan recept potrebno je promatrati tri dimenzije recepta: aroma, okus i tekstura. Sastojci se dobro slažu kada imaju komplementarne arome. Kada se odabere sastojak, omogućuje se cijeli popis potencijalnih parova koji dijele komplementarne arome.

U slučaju čokolade, imamo drvo sa čitavim nizom dogovora zamišljenih aromama, grupiranih po „obiteljima“ (mliječni proizvodi, sjemenke, voće, orašasti plodovi, povrće, likeri, itd.). Čokolada je naizgled spojiva sa svim voćem, ali sa povrćem teško. Međutim, na slici 24. vidimo da se čokolada kombinira i sa ciklom, mrkvom, rotkvicom, pa čak i sa cvjetačom. Također se sljubljuje sa cikorijom i kavom. Čokolada je spojiva i sa jogurtom, vrhnjem i raznim sirevima, kao što je parmezan. Odlično se spaja sa burbone vanilijom, bademima, ali isto tako i sa govedinom. Kao još neke primjere istražila sam spoj manga i ostalih namirnica. Mango se odlično slaže sa narančom, rajčicom i kamenicama. Dok se šparoge lijepo kombiniraju sa tamnom čokoladom i jagodama, mozzarella se odlično sljubljuje sa kikirikijem i pepermintom.

⁷⁰<https://www.foodpairing.com/en/science-behind> (Pristup: 27.05.2019.)

Slika 30. Uparivanje čokolade i ostalih namirnica



Izvor: https://i.blogs.es/39b59c/chocolate-20pairing/450_1000.jpg (pristup: 02.06.2019.)

6.2.1. Začini i hrana

Pod začinima podrazumijevaju se dijelovi biljki koji se zbog svog sadržaja okusa ili mirisa koriste u pripravljanju svih vrsta hrane kao bi se tim svojstvima jelo "oplemenilo". Začini su u srednjevjekovnoj Europi bili iznimno značajni, ali ne samo kao začini, nego i kao sredstvo za konzerviranje, ali i kao podloga za lijekove.

Začinjena hrana ne znači isto što i ljuta hrana. Začinima se postižu i razni drugi učinci. Budući da začinima treba vremena kako bi oslobodili svoj okus i miris, uglavnom se dodaju na početku kuhanja. Velike začine poput štapića cimeta ili klinčića trebalo bi prije posluživanja ukloniti. Ljuti začini su začini koji podražuju nepce i pojačavaju tek, te potiču znojenje. Najpoznatiji su čili, čili prah, kajenska paprika, feferoni, mljevena paprika, te papar. Mirisni začini su oni koji slanim i slatkim jelima daju jak slatkast miris. Najpoznatiji su: piment (jamajski papar), kardamom, klinčić, borovica, muškatni oraščić. Začini koji dodaju boju su začini koji služe za bojanje jela. To je prvenstveno šafran, koji je najskuplji

začin na svijetu, ali tek malen prstohvat može jelu dati prekrasnu žutu boju ili pak kurkuma, koja se najviše koristi u indijskim jelima.⁷¹

Slika 31. Bosiljak



Izvor: <https://cdn.agroklub.com/upload/images/plant-specie/thumb/bosiljak1-300x300.jpg>

(pristup: 02.06.2019.)

6.3. Foodpairing u Hrvatskoj

Iako Hrvatska još poštuje i drži do tradicionalne hrane, primjećuje se pomak koji dovodi do novih okusa i kombinacije namirnica. Sve je to pokazatelj da se gastronomija uzdiže i da je kuhanje vještina iz „organoleptike“.

Nakon istraživanja kakve se namirnice kombiniraju u Šibenskom restoranu Pelegrini, te isprobavanja nekih od kombinacija jela, došlo se do sljedećih zaključaka. Chef restorana Pelegrini kombinira razne vrste namirnica nebi li došao do savršenstva okusa. Za *couvert*⁷² poslužuje temperiranu sipu s njokima od krumpira i crnilom od sipe te riblju majonezu. Zatim slijedi ukusna juha od ukiseljene cikle s nasjeckanim bademima, kruškom i ružinim laticama, a potom i *Dashi*⁷³ riba samo lagano temperirana sa svježim krastavcima i kvasinom.

⁷¹<http://aromazacini.com/kontakt/> (pristup: 02.06.2019.)

⁷²Couvert je riječ francuskog porijekla i označava pribor za jelo. Svrha couverta je da smiri gosta, te da mu savlada osnovnu glad dok očekuje ostala jela, odnosno to je maleni zalogaj prije naručenog jela.

⁷³ Dashi je juha od japanskih algi.

6.3.1. Sladoledi Medenko

Sladoledi Medenko su ledeni proizvodi, točnije proizvodnja sladoleda u malim serijama. Medenko baza nalazi se u Samoboru, na njihovom glavnom gradskom trgu, ali domaći sladoledi polako i sigurno šire se odabranim zagrebačkim lokacijama. Samoborski lokal iznimno je simpatično i ugodno mjesto svijetlih boja i prirodnih materijala što je u skladu s njihovom filozofijom proizvodnje sladoleda, ali i kolača i sokova od prirodnih sastojaka (dakle, ništa iz vrećice). Namirnice su sezonske i vremenom sve otkačenije kao što su sladoled od špinata, kamilice s marelicom, bazgom, ciklom, makom. Kremasti sladoledi kakvi su nekad bili, napravljeni su po domaćoj recepturi od namirnica lokalnih OPG-ova, no neobičnih spojeva i okusa.⁷⁴

U ponudi ima 22 različita sladoleda Medenko, a neki od njih su: ⁷⁵ sladoled od mrkve s domaćim keksom i bademima, sladoled od slane pistacije, sladoled od šumskog voća s lavandom, sladoled od cikle, maka i naranče (kojeg po riječima zaposlenika obožavaju djeca), zatim kombinacija kokosa čilija i kikirikija te malo „sigurnija“ kombinacija banana rum. Naravno, to su samo neki od mnogih sladoleda u ponudi. Sladoledi se u slastičarnici konzumiraju uz šalicu fine kave ili čaše vina i upravo je to ono što privlači mnoge zaljubljenike u ekstravagantne slastice baš u ovaj prostor. Inspiracija sladoleda crpi se iz sezonskih namirnica i prati ritam godišnjih doba, ali i iz svakodnevnih gastronomskih užitaka poput grickanja sira i pijuckanja vina iz čega se izrodila jedna sasvim neuobičajena ideja.

⁷⁴<http://tasteofcroatia.org/iceipice/slatka-tvornica-medenko/> (pristup: 27.05.2019.)

⁷⁵<https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/sladoledi-medenko-cudni-okusi-koji-stvaraju-ovisnost---449550.html> (pristup: 23.07.2019.)

Slika 32. Sladoledi Medenko



Izvor: http://tasteofcroatia.org/wp-content/uploads/2018/03/22424180_1471063663009158_8553186327044415748_o.jpg
(pristup: 27.05.2019.)

7. ZAKLJUČAK

Ovim završnim radom može se zaključiti da je hrana danas vrlo važan pojam u svijetu i da ima više od jednog značenja. Nekome je hrana samo *fast food*, nekome samo riba, dok je nekome isključivo povrće i voće. Međutim, u hrani se može uživati na razne načine i u tisućama kombinacija. Kombiniranje hrane mora inspirirati kuhare, i sve one koji obožavaju hranu ili se njome bave na neki način. Sve više kuhara u svijetu ide modernijim metodama do uspjeha, što drugačije to bolje. Na taj način mnogi restorani danas osvajaju prestižne nagrade, već spomenute *Michelin stars* i *Gault&Millau*. *Foodpairing*-om se dizajniraju novi recepti i rađaju se nove kombinacije hrane. Razno kombiniranje hrane je odlična novina u svijetu gastronomije i kulinarstva jer otkriva nove „igre“ namirnica koji su čovjeku „na prvu“ ne spojivi. Ukus se razlikuje od čovjeka do čovjeka, no nitko ne sprječava da se kikiriki sljubljuje sa sirom mozzarellom ili pepermintom, što na samom kraju rezultira jednim odličnim jelom. Vrlo su važna i ljudska osjetila, od organoleptičkih osjetila na jeziku (slatko, slano, ljuto i gorko) do najvažnijeg, osjetilo njuha.

Ovim završnim radom bih poručila ako vam se uskoro ponudi drugačija kombinacija namirnica od uobičajene, nemojte odbiti, možda je baš to idealna kombinacija okusa za vaše nepce.

LITERATURA

1. Karolyi D., Đikić M. (2013). Drniški pršut - osobine sirovine i finalnog proizvoda. *Meso* XV (2), 132-137.
2. Gaćina, N. (2017). Specifičnosti Hrvatskih pršuta. *Zbornik Veleučilišta u Šibeniku* 3-4, 57-62.
3. Žaper, A. (2004). Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u Hrvatskoj turističkoj ponudi. *Naše more* 51 (5-6), 227 – 238.
1. <http://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/kontinentalna-hrvatska/>(pristup: 14.04.2019.)
2. <https://put-tradicionalne-hrane.com/varazdinsko-zelje/> (pristup: 14.04.2019.)
3. <https://put-tradicionalne-hrane.com/varazdinsko-zelje/> (pristup: 14.04.2019.)
4. <https://www.agroklub.com/povrcarstvo/viroviticka-paprika-trazena-i-prepoznatljiva/5422/> (pristup: 14.04.2019.)
5. <http://gospodarstvo-ferbezar.com/slavonski-kulen> (pristup: 14.04.2019.)
6. <https://www.belje.hr/product/baranjski-kulen/> (pristup: 16.04.2019.)
7. <https://www.belje.hr/product/baranjski-kulen/> (pristup: 16.04.2019.)
8. <http://www.oleacult.com/hr/footer/hrvatske-maslinarske-sorta-2> (pristup: 16.04.2019.)
9. Popis Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske za Zaštićenu oznaku zemljopisnog porijekla (ZOZP), 2017., www.mps.hr/default.aspx?id=8108 (pristup: 16.04.2019)
10. <https://www.mingo.hr/public/documents/115-vodic-zastita-autohtonih-proizvoda-lowres.pdf> (pristup: 16.04.2019.)
11. http://villaibis.com/index.php?option=com_content&view=article&id=68&Itemid=78&lang=hr (pristup: 16.04.2019.)
12. <https://www.rtl.hr/vecera-za-5-na-selu/novosti/3514161/jeste-li-ih-probali-ovo-suna-jpoznatija-vina-iz-dalmacije/> (pristup: 10.07.2019.)
13. <http://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/primorska-hrvatska/dalmacija/> (pristup: 10.07.2019.)
14. <https://www.fashion.hr/kolumne/lucija-bilandzic/hedonisticki-pohod-u-sibenske-krajeve-83612.aspx> (pristup: 25.04.2019.)
15. <https://www.fashion.hr/kolumne/lucija-bilandzic/hedonisticki-pohod-u-sibenske-krajeve-83612.aspx> (pristup: 25.04.2019.)
16. <https://dnevnik.hr/vijesti/hrvatska/poljicki-soparnik-od-sirotinjskog-jela-do-zasticene-delicije---543624.html> (pristup: 16.04.2019.)
17. <https://itunes.apple.com/us/app/tripadvisor-hotels-restaurants/id284876795?mt=8>

- (pristup: 04.05.2019.)
18. <https://www.jre.eu/en/croatia> (pristup: 04.05.2019.)
 19. <https://www.jre.eu/en/croatia> (pristup: 04.05.2019.)
 20. <https://www.jre.eu/> (pristup: 04.05.2019.)
 21. <https://guide.michelin.com/hr/about-us> (pristup: 04.05.2019.)
 22. <https://guide.michelin.co.kr/en/about/stars/> (pristup: 04.05.2019.)
 23. https://guide.michelin.co.kr/en/wp-content/uploads/sites/3/2016/10/MOBILE_stars-bib-gourmand_en.png (pristup: 10.05.2019.)
 24. <https://www.gaultmillau.com/> (pristup: 10.05.2019.)
 25. <http://www.dragadilovrana.hr/restoran> (pristup: 16.05.2019.)
 26. <https://www.dobri-restorani.hr/restoran/monte/> (pristup: 17.05.2019.)
 27. <https://noel.hr/en/home-2/> (pristup: 19.05.2019.)
 28. <https://pelegrini.hr/en/> (pristup: 19.05.2019.)
 29. <http://suvremena.hr/gastronomija-sve-vaznija-i-daje-dodatnu-kvalitetu-turizmu/> (pristup: 19.05.2019.)
 30. <https://321kuhaj.rtl.hr/prima/2725011/razvoj-kuhinje-fascinantna-povijest-najdraze-prostorije-u-domu/> (pristup: 19.05.2019.)
 31. <http://www.krk.hr/gastronomija> (pristup: 21.05.2019.)
 32. <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=45479> (pristup: 21.05.2019.)
 33. <https://plavakamenica.hr/2017/10/23/vino-hrana-pairing-okusi-sommelier/> (pristup: 21.05.2019.)
 34. <https://plavakamenica.hr/2017/10/23/vino-hrana-pairing-okusi-sommelier/> (pristup: 21.05.2019.)
 35. <https://www.foodpairing.com/en/home> (pristup: 23.05.2019.)
 36. <https://www.foodpairing.com/en/science-behind> (pristup: 23.05.2019.)
 37. <http://aromazacini.com/kontakt/> (pristup: 02.06.2019.)
 38. <http://tasteofcroatia.org/iceipice/slatka-tvornica-medenko/> (pristup: 27.05.2019.)
 39. <https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/sladoledi-medenko-cudni-okusi-koji-stvaraju-ovisnost---449550.html> (pristup: 23.07.2019.)

POPIS SLIKA

Slika 1. Hrana izložena na „GAST“ sajmu u Splitu	3
Slika 2. Štrukli sa sirom - autohtono hrvatsko jelo	4
Slika 3. Autohtono Varaždinsko zelje	5
Slika 4. Virovitička paprika	6
Slika 5. Slavonski kulen	8
Slika 6. Baranjski kulen	8
Slika 7. Šljiva Bistrica	9
Slika 8. Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje	10
Slika 9. Istarski pršut	13
Slika 10. Krčki pršut	14
Slika 11. Brački vitalac	15
Slika 12. Dalmatinski pršut	18
Slika 13. Drniški pršut	19
Slika 14. Poljički soparnik	21
Slika 15. Logo TripAdvisora	23
Slika 16. Logo JRE	24
Slika 17. Oznaka Michelin Guide zvijezde	27
Slika 18. Michelin gurmanski lik	27
Slika 19. Michelin the plate	28
Slika 20. Logo Gault&Millau	29
Slika 21. Restoran 360°	31
Slika 22. Restoran Monte	32
Slika 23. Terasa konobe Pelegrini na Trgu četiri bunara	34
Slika 24. Kuhinja srednjega vijeka	36
Slika 25. Osjetilo okusa	39
Slika 26. Prikaz osjetila mirisa	42
Slika 27. Aromatizirani spojevi jagode	43
Slika 28. Slika grafa aroma jagode	44
Slika 29. Uparivanje jagode i ostalih namirnica	44
Slika 30. Uparivanje čokolade i ostalih namirnica	46
Slika 31. Bosiljak	47

Slika 32. Sladoledi Medenko	49
--	----

POPIS TABLICA

Tablica 1. Temeljna razlika između Slavanskog i Baranjskog kulena	9
--	---